KUCHAŘSKÁ KNIHA.

SBÍRKA VYZKOUŠENÝCH JÍDELNÍCH PŘEDPISŮ.

VYDÁNO PÉČÍ SPOLKU

DOMÁCNOSŤ

ČESKÁ ŠKOLA KUCHAŘSKÁ.

ČTVRTÉ, ROZMNOŽENÉ VYDÁNÍ.

V PRAZE
KNIHTISKÁRNA F. ŠIMÁČEK, NAKLADATELÉ
1897

Věnováno památce

Magdaleny Dobromily Rettigové.

Předmluva

ke čtvrtému vydání.

Kuchařská kniha, vydávaná péčí spolku „Domácnosť“, který řídí Českou školu kuchařskou v Praze, po **čtvrté** vstupuje tímto do literatury hospodyňské. Hospodyňská tato učebnice získala si takové obliby a chvalné pověsti po vlastech československých, že není ani třeba teprve ji doporučovati a provázeti slovy. Kde taková účasť ke knize se jeví v kruzích žen, jest čestný výsledek vždy zabezpečen.

Sedmý rok uzavřel se právě nad prvním vydáním pro hospodyně české tak důležité, hledané a nezbytné knihy kuchařské, a již před námi leží hotové vydání čtvrté. Toť zajisté nejvýmluvnějším důkazem ceny této knihy, kterou vysýláme opětně s prosbou za laskavé, sesterské přijetí do vlastí československých.

Od té doby, kdy vyšlo třetí vydání této Kuchařské knihy, proslavila a osvědčila se Česká škola kuchařská v Národopisné výstavě r. 1895. jak zařízením staré měšťanské kuchyně v oddílu Stará Praha, tak i prodejem pokrmů v ochutnavárně na výstavišti.

Neméně rozšířila a upevnila se chvalná pověsť „Domácnosti“ oslavou desáté ročnice trvání spolku v Ústřední dvoraně Národopisného paláce 14. října 1895., která přivábila téhož dne i četné příznivce ke společnému banketu.

Kuchařská kniha ke čtvrté pouti své podrobena byla důkladné prohlídce, a vychází v nově opraveném a zlepšeném vydání. Předpisy, které ke třetímu vydání jako „Dodatek“ se připojily, správně jsou nyní zařaděny v oddíly kam ve smyslu roztřídění knihy náležejí, znalecky prozkoumány opraveny a mnohé méně cenné z nich novými nahrazeny

Učebná část knihy zůstává nezměněna.

S vřelým přáním, aby Kuchařská kniha naše byla v tomto čtvrtém vydání přijata s touže přízní československých paní a dívek, jaké se těšily první, druhé i třetí, podáváme ji veřejnosti.

Kéž brzy rozlétnou se vydané knihy po vlastech našich a dobudou si téže obliby jako předešlé!

Výbor spolku „Domácnosť" (Česká škola kuchařská).

V Praze, v měsíci březnu 1897.

Předmluva

ke třetímu vydání.

Tři roky tomu, co jsme podaly českým paním a dívkám druhé vydání naší Kuchařské knihy, a již zase s radostí a s blaženým uspokojením oznamujeme, že dospěla právě k vydání **třetímu.** Během čtyř roků třetí, nově upravené a rozšířené vydání, toť zajisté nejskvělejším a nejvýmluvnějším důkazem ceny, důležitosti a vnitřní hodnoty této pro hospodyňky veledůležité knihy, která rázem dobyla si přízně i obliby všech československých dcer.

Nastupujeme tudíž třetí pouť po vlastech československých a vysýláme svou Kuchařskou knihu v rodinné kruhy české s toutéž vřelou láskou k domácenské nauce, s tímtéž upřímným přáním, aby všady, kam kniha naše zavítá, vlídnému těšila se přijetí, jaké provázelo oba naše první vstupy do literatury hospodyňské.

Třetí vydání naší Kuchařské knihy jest valně rozšířeno a důkladně prohlédnuto. Rozmnožily jsme knihu o **261** nových předpisů, v České škole kuchařské vyzkoušených a veřejností uznaných i oceněných.

Jsoutě to předpisy na úpravu pokrmů, které se o jubilejní výstavě v Praze v ochutnavárně „Domácnosti“ prodávaly, začež také spolek odměněn byl diplomem s právem ražení zlaté medaile, jakož i na ony pokrmy, které v buffetech „Domácnosti“ při různých národních a Matičních slavnostech v roce 1893. a 1894. i na hospodářských výstavách v roce 1893. a 1894. zaslouženou pozornost a obdiv vzbuzovaly, a právem vyšší umění kuchařské, a to české kuchařství, tak důstojně ke cti českých hospodyň zastupovaly.

Výtečná pověsť České školy kuchařské rozlétla se těmito úkazy po vlastech československých, a novým leskem zaskvěla se opět sláva české kuchyně.

Doufáme, že skvělé úspěchy českého kuchařského umění, jimiž „Domácnosť“ se může vykázati, provázeti budou i třetí, valně rozmnožené vydání Kuchařské knihy.

První vydání čítalo 1113 předpisů, druhé 1131, ale třetí vydání obsahuje **1392** předpisů, vesměs vybraných, vyzkoušených a dobrých. Již to mluví na prospěch této Kuchařské knihy, která tlumočiti má ryzí snahy spolku „Domácnosti“, jež zakotvují v lásce k domácí činnosti našich žen, tomto základě štěstí a spokojenosti v rodinách; ale ještě větší zásluha a hlubší idea spočívá v poučném a promyšleném sestrojení celého díla, kterým se povznáší na výši doby.

Děkujíce vlídně všem milým a váženým spolusestrám svým za laskavou podporu, jakouž provázely první naše vydání, prosíme jich snažně, aby i toto třetí obmyslily Svou vzácnou přízní!

Připomínáme ještě, že všechno, co bylo v předešlých dvou předmluvách pověděno, na novo všem čtenářkám na mysl uvádíme i potvrzujeme.

Kéž toto třetí vydání co nejdříve se rozebere, aby jubilejní desátá ročnice trvání spolku „Domácnosti“, založeného na počesť spisovatelky Magdaleny Dobromily Rettigové, ozdobiti se mohla vydáním čtvrtým Kuchařské knihy!

S tímto vřelým přáním a s tou uctivou prosbou vysýláme opětně naši Kuchařskou knihu milým spolusestrám československým.

Budiž kniha naše všady vlídně přijata a rozšiřována!

Výbor spolku „Domácnosť" (Česká škola kuchařská).

V Praze, v měsíci prosinci 1894.

Předmluva

k druhému vydání.

Neobyčejně rychlé rozšíření a vlídné přijetí, kterého se dostalo naší Kuchařské knize ve všech vrstvách české společnosti, povzbuzuje a posiluje nás ku práci při novém, druhém vydání. Děkujíce všem milým sestrám československým za vřelé účastenství, přízeň a podporu, prokázanou nám při vydání prvém, prosíme, aby naši Kuchařskou knihu i na druhé pouti, kterou právě nastupuje, přízní a laskavostí Svou obmyslily a k rozšíření jejímu přispívaly.

Úspěch, s jakým se potkalo první vydání naší Kuchařské knihy, jest důkazem, že české paní a dívky ani při tom úžasném pokroku doby, za jehož vítězným praporem zdárně se berou ku předu na dráze vzdělanosti a osvěty, nezapomínají na domácí povinnosti své, ale že obé sloučiti dovedou ke cti a slávě jména české ženy, že v obou směrech, jak národně společenském tak i domácím se tuží, po zdokonalení touží a vymoženostmi doby, která neminula ani kuchyň, obohatiti se snaží.

Směr doby nezůstal bez účinku ani na vedení domácnosti, které vtiskl svůj ráz, ani na řízení kuchyně. Čím dále tím více proniká ve společnosti heslo, že spořádaná domácnosť jest základem blahobytu rodinného i národního. Školy kuchařské nabývají důležitosti a ceny ve vzdělaném světě.

Myšlénka, která vedla spolek „Domácnosť“ k zařízení české školy kuchařské na počesť stých narozenin české spisovatelky Magdaleny Dobromily Rettigové, jejížto paměti i Kuchařská kniha věnována jest, nejen že se osvědčuje, ale nabývá již půdy v kruzích rozhodujících. kde

se začíná pomýšleti na zařízení kuchařských a domácenských škol odborných.

Ke školám kuchařským druží se kuchařské knihy, jakožto základy odborové literatury domácenské, které nauku doplňují a hospodyňku stále provázejí jako upřímné rádkyně a přítelkyně.

Jakkoliv druhé vydání naší Kuchařské knihy tak rychle sleduje první, vynasnažily jsme se přece doplniti dle možnosti jednotlivé oddíly pokyny i poučením a obohatiti ji novými předpisy. Též jsme podrobily knihu důkladné přehlídce.

Kéž i toto druhé vydání vřele bude uvítáno, kamkoliv zavítá!

Výbor spolku „Domácnosť" (Česká škola kuchařská).

V Praze, v měsíci září 1891.

Předmluva

k prvnímu vydání.

Spolek „Domácnosť“ (Česká škola kuchařská) v Praze, který na počesť české spisovatelky Magdaleny Dobromily Rettigové se ustavil a založil i řídí Českou školu kuchařskou, podává milým a ctěným spolusestrám svým ve vlastech československých Kuchařskou knihu, do níž vkládá předpisy jídel, která ve spolkové kuchyni se upravila.

Jest to pouze přehled toho, čemu v naší škole se vyučovalo, a daleky jsme toho, abychom dílo toto vydávaly za nějakou úplnou školu v kuchařství.

Taktéž víme, že se liší ve mnohém od našich obvyklých kuchařských knih, že snad to a ono jídlo u nás známé v ní není pojato, a že v ní nalezla místa i cizí kuchyně.

Tomu však nelze se vyhnouti ve škole kuchařské.

Žákyně přicházejíce do školy, by vyučily se v umění kuchařském, rády by se naučily tomu, čehož nelze denně doma připravovati, čemu nemůže jich doma matka, byť i sebe výtečnější byla kuchařkou, naučiti, a touží seznati přece také, jak se vaří ve velkých kuchyních, by měly širší rozhled v umění kuchyně. Z té příčiny jest nám účtovati se všemi možnými školami kuchařství a míti na zření také velké kuchyně, any se u nás vyučují i kuchařky, které v tomto umění hledají svou výživu.

Na tomto základě jest sestavena i Kuchařská kniha, kterou spolek náš vydává teprve po delším dobrém rozmyslu a na přání s více stran již dosti naléhavě pronesené.

Naše Kuchařská kniha má však v prvé řadě na zření českou kuchyni, jakkoliv nevylučuje uznaných, ano po většině zdomácnělých již u nás jídel ciziny.

Předpisy, které v naší kuchařské knize podáváme, jsou vesměs v kuchyni České školy kuchařské vyzkoušeny, a vybralo se ze všeho dobrého to nejlepší.

Máme v ní největší zření k domácí stravě, to jest k tomu, co se po většině vařívá v domech měšťanských, od čehož odvozuje se i název „měšťanská kuchyně“ pro pokrmy, jež lze často, ano denně v každé lepší domácnosti měšťanské upraviti.

Mimo to podáváme i předpisy kuchyně velké, to jest sestrojené, umělecké, která nazvíce pouze ve velkých domech a zámcích zdomácněla a zavítává do domů měšťanských pouze při zvláštních příležitostech.

Touto knihou dává spolek „Domácnosť“ svým žačkám milou upomínku na doby, kdy v České škole kuchařské úpravě těchto pokrmů se učily.

Mladým hospodyňkám podáváme malé vodítko do umění kuchyně, ano doufáme, že i starší, zkušené hospodyně tu a tam něco nového v ní naleznou; oněm pak, jimž nelze, aby ve škole naučily se vařiti, poskytujeme možnosť obcovati s námi v duchu při vyučování.

Naše kniha má a může býti též vodítkem a pomůckou oněm ženám, které v oboru kuchyně hledají své zaopatření a výdělkovou činnosť. Budiž kniha tato, kterou s upřímností podáváme českým spolusestrám svým, milým poslem, jenž zavítav do rodin přináší jim srdečný, sesterský pozdrav ze spolku „Domácnosti“!

Kéž by všady, kam zavítá, příznivě a s láskou byla přijata, s tou láskou a ochotou, s jakou my jsme se přičinily o vydání její.

Příznivé přijetí naší české Kuchařské knihy bude nám nejenom vzácným důkazem, že jsme dobře učinily, postaravše se o její vydání, ale i pobídkou k vydávání jiných knih z nevyčerpatelného oboru domácnosti a kuchyně.

Budiž všem vřele doporučena a všady vřele přijata! To jest naše přání a to bude také naší odměnou!

Výbor spolku „Domácnosť“ (Česká škola kuchařská).

V Praze, v měsíci únoru 1890.

Úvod.

Vruce žen od pravěku vložen důležitý a velevýznamný úkol, pečovati o výživu člověka. Péče tato zejména soustřeďuje se ve vaření a připravování pokrmův. Umění kuchařské, čili jak prostě je zoveme v obecné mluvě „*vaření*“, učí nás, kterak lze syrové a nezáživné látky spracovati a pomocí ohně upraviti z nich pokrmy *výživné, zdravé, syté a chutné.*

Ve zdravém těle zdravý duch.

Úpravou pokrmů působí tudíž žena velmi účinně a blahodárně v zátiší domu na rozvoj lidstva a dobývá si tím zásluh neocenitelných i o stoupání kultury.

Tato tichá, často zneuznaná, po většině i samými ženami pohrdlivě a s úsměškem odbývaná práce jest velkým činitelem jak v domácnostech tak i v národě. Jest to ryze ženské umění, ženou v pradobách zavedeno, ženou pěstováno, kterého by si ženy měly více vážiti a více je milovati. Pud vaření dřímá v dívce již od narození, a první hry dívčí, kdy z květin, travin a zrnek připravuje pokrmy na listy, jsou již obrazem budoucího ženina povolání.

Všechno ve vývoji světovém stoupá a se zdokonaluje, mění, přetvařuje. Tak i umění kuchyně doznalo již více přeměn a stále se mění i zdokonaluje. Sbližování národův a cestování do cizích zemí mělo velkou působnosť na umění kuchyně; lze skutečně říci dnešního dne, že kuchařství pojalo ve své umění školy všech národů země.

Česká kuchyně slynula a dosud se těší slavné pověsti v cizině, jakkoliv už je také více méně porušena a není tak ryze českou, jak bývala, jelikož přijala od každého národa nějakou úpravu pokrmů, která u nás zdomácněla; avšak seznáme při bližším zkoumání, že se i cizí jídla dříve podrobila jakési *opravě*, než se vřadila v naše kuchyně, a to vždy tím způsobem, by našim zvykům a naší chuti vyhovovala.

Takž děje a dělo se i jinde.

Vaření v širším slova smyslu jest přeměňování syrových látek žárem ohně v chutné a záživné krmě. smíchávání rozličných druhů potravin k docílení lepší chuti, upravování jich v rozmanité tvary, aby byly také úhledny oku.

Jedny látky zhoustnou a ztuhnou při ohni, jiné vypustí šťávy a změknou. Tyto výkony a přeměny nazývají se: vaření, pečení, dušení, smažení, sušení, udění.

Při vaření má každá kuchařka především dbáti: čistoty, pořádku, spořivosti, důkladnosti, přesnosti, rozpočtu, vkusu, dobrého roztřídění a rozměření času. Hlavně nesmíme však nikdy pustiti se zření zdravotnictví kuchyně, a dbáti o to, by se pokrmy upravenými uspokojila chuť.

Čistota, čistota a zase **čistota**!

Toto heslo mělo by býti psáno nade dveřmi každé kuchyně!

Kuchyně může býti malá, tmavá, prostá, ale nesmí býti nikdy nečistá! Při vaření snadno mohou vniknouti nečistotou i zdraví škodlivé látky do těla. Nečistota působí také velkou měrou na pokrmy samé. Pozbudou často chuti, vzhledu, barvitosti, přimísí-li se k nim látky z nečistoty vzniklé.

Kuchařka a její oděv má v čistotě zápoliti s čistotou kuchyně, nádobí a kuchyňského prádla. Oděv její budiž čistý, zejména vždy její zástěrka dlouhá a široká, která nemá a nesmí míti spinadel, jelikož snadno by mohl špendlík padnouti do jídla. Vlasy má si přikrýti tenkým, bílým čepečkem nebo síťkou.

V každé dobře zařízené a řízené kuchyni má býti též s dostatek nádobí. Čím více, tím lépe! Avšak neporušeného nádobí. Otlučené mísy, mastné při hmatu hrnky, zčernalé a prosáklé vařečky, oprejskané pekáče, zašlé kotlíky a t. pod. škodí velice vaření dobrému.

Na čistých utírkách nesmí v kuchyni scházeti.

O zařízení kuchyně nebudeme se zde rozepisovati, jelikož za našich dnů vzorné výstavy kuchyně v obchodech předních poučují názorně o pokroku průmyslu v domácnostech. Mimo to pošle každý obchodník velmi rád na požádání cenník i se seznamem celé kuchyňské výbavy moderní, který bychom zde pouze opisovaly.

Přimlouváme se však vřele, aby české hospodyně více strojů kuchyňských si opatřovaly, jelikož tím uspoří mnoho času, a aby v každé kuchyni byly: hodiny, váhy a umyvadlo.

Pořádek kráčí ruku v ruce s čistotou, a spořivosť sídlí zase tam, kde je pořádek.

Spořivosť jest duší kuchařství!

Nesmíme však upadati v opačnou chybu přílišného šetření a lakotění v kuchyni.

Spořivostí každý zbytek vhodně se může upotřebiti, kdežto lakotěním se často zmaří krmě, kterých by se bylo dobře užilo.

Spořivosť mimo vhodné upotřebení zbytků jest podmíněna dobrým rozpočtem toho, co se má denně vařiti, i toho, jak se může vařiti.

Nesmíme však nikdy šetřiti při nakupování potravin.

Každá hospodyně musí dobře počítati a zase počítati; ale nesmí kupovati jenom to, co je laciné, neboť jakostí látek potravných získá se zase na sytosti a vydatnosti jejich i na výživě těla.

Vhodné nakupování potravin tvoří již samo o sobě zvláštní nauku domácího hospodářství. Jelikož nelze odbyti tuto veledůležitou otázku několika pokyny, nemůžeme, ano netroufáme si v naší knize šířeji o ní promluviti, uznávajíce, že o tom pojednati přísluší znalcům. Nemůžeme však zatajiti zde vřelé prosby, by se povolaní odborníci postarali o vydání knihy, jíž by v naše domácnosti vešla nauka o nakupování potravin.

Při úpravě jídel nesmí dobrá hospodyně zapomínati ani na to, že chce býti oko právě tak dobře uspokojeno, jako chuť; i ono chce míti také svůj podíl na výživě těla.

Ženy sebe samy rády zdobí. Proč by neměly také aspoň něco málo lásky a trpělivosti věnovati k výzdobě stolů, mis a jídel?

Jak jinak doporučuje se jídlo vkusně na mísu upravené, než takové, které na ni bylo takořka vyhozeno bez rozmyslu! Vždyť už pouhé ratolístky zelené petržele vyzdobí maso, smažená houska, věneček z brambor a t. pod. okrášlí mísu. Úprava zvyšuje chuť; a proto má se i denní, domácí stůl vždy vyzdobiti.

Mnohé litují času; avšak na čase nesmí se šetřiti při úpravě jídel. Čas jest arci naším pánem, ale dle času nám

k vaření vyměřeného řidiž se zase naše kuchyně. Zvolíme pouze jídla, která mnoho času nevyžadují, ale těm věnujeme čas, který jim náleží. Času získáme jinak. Předně zručností a obratností při vaření, pak láskou k práci a dobrým roztříděním i rozměrem času. Zde by se také mohlo říci: „Dejte kuchyni, co jest jejího!"

Chuť jest výbornou učitelkou v kuchyni; ale i chuť musí býti vytříbena učením. Mnoho je také kuchařek, které samy pravé chuti nemají! Proto jest nutno znáti určité předpisy a přesně dle nich vařiti. Důkladnosti a přesnosti dbáti sluší při každé úpravě jídla, ale zejména při vaření dle předpisu jest obého nejvíce třeba.

Ve vaření škodí každá sebe menší nedbalosť, liknavosť, pohodlnosť a povrchnosť. Trefně podotkla jedna vzorná hospodyňka, „že vaření neošidíme".

Předpisy určují váhu, míru i druhy potravin, z nichž vařiti máme, ano i způsob a obrat práce. Poruší-li se jedno, zkazí se všechno. Pročež také třeba rozuměti předpisům.

Kuchařka musí mysliti a pozorovati. Někdy sušší mouka, větší vejce, nechutné máslo, nedobře vytopená nebo špatná trouba a tak podobně může porušiti celý předpis, nemá-li pracovnice úsudku vlastního, aby rozpoznala, kde má a může přidati, kde ubrati, jak oheň říditi.

Která neví, jaký účinek a úkol ve vaření na př. má sníh z bílků, proč do jídel dáváme žloutky, proč třeme máslo, jaký druh těsta k tomu a onomu jídlu se hodí, proč je lepší polévka, staví-li se maso do studené vody, k čemu je jíška, proč se nemá pečeně obraceti vidličkou a tak podobné maličkosti, té i nejlepší předpisy zůstanou tajemstvím devíti zámky uzavřeným.

Bohužel, že ani dívky, které přece nyní ve školách učí se lučbě, nerozumějí vaření a nemyslí při práci na práci!

Která nemyslí při vaření, pro tu však není ani naučení ani předpisův!

Při sestavování jídelního lístku jest také třeba hospodyňce mysliti a s rozumem i s rozvahou o to pečovati, aby masité a rostlinné pokrmy patřičně se střídaly, jak si toho žádá zdravotnictví. Některá jídla jsou obdobná a přicházejí na stůl pouze v určité doby. I tu třeba znáti, kdy které maso lépe chutná, a kdy se nejídává. Taktéž má hospodyně při sestavování jídelního lístku o to péči míti, aby byla

v pokrmech rozmanitosť chuti, to jest, aby nebylo dnes všechno kyselé, zítra zase všechno sladké. Nebyla by uspokojena chuť, kdyby byla příkladně k hovězímu masu kyselá omáčka a k ní kyselé okurky nebo nakládaná červená řepa. A což kdyby ještě bylo i druhé maso upraveno s nakyslou šťavou, bylo by té kyselosti trochu mnoho.

Taktéž nesmíme dáti na jídelní lístek vesměs pokrmy, které nejsou živné, byť i vyhověly chuti.

Proto třeba v kuchyni mysliti a dobře si pokrmy roztřiďovati, aby výživa člověka v ničem neutrpěla, aby v ohledu zdravotnictví všem příkazům se vyhovělo a aby i chuť byla úplně uspokojena. Jeden pokrm musí druhý doplňovati i v nejprostší domácnosti.

K tomu třeba arci pravého pochopení, ale také i pravé lásky ke kuchyni.

Které jest kuchyně mučírnou, z níž nejraději prchá, ta ať raději do ní nevchází! Povrchnosť zaviňuje nezdar v každém případě.

Všemu začínáme se učiti od lehkého k těžšímu, od jednoduchého k složitému. Tak i ve vaření začíná se od nejjednoduššího jídla. Nesmí tudíž žádná kuchařka pouštěti se do úpravy složitých umělých pokrmů, která se nebyla dříve pokusila ve vaření obyčejných jídel.

Hlavně nesmí žádná pozbyti trpělivosti a chuti k vaření, když nevidí ihned plný výsledek práce, nebo když se jí něco nezdaří.

Učiti se a zase učiti se máme, neboť i v kuchyni osvědčuje se stará pravda, že se člověk nikdy nevyučí!

Kdo pracuje s chutí, pojišťuje si již předem zdar.

„S chutí do toho, půl práce hotovo,“ zní jedno přísloví.

Každý předpis si dříve dobře pročteme a rozmyslíme; po té přesně dle návodu pracujeme. Jestliže se nám i přese všechnu píli a důkladnosť něco nezdařilo, zkoušejme ještě jednou; snad jsme přece něčeho opomenuly!

Předpis nedostačí tam, kde kuchařka nezná se v obratech práce, slovem: pouze z předpisů nenaučíme se vařiti.

Jsouť v praktickém vaření rozmanité výkony, které tradičně od jednoho pokolení na druhé přecházejí a kterým se každé děvče má již v domě od matky naučiti.

Z pravidla se proto kuchařské knihy ani o tom nerozepisují; ale jak je nezkušené, neumělé dívce, nebo mladé hospodyňce, když v předpisu se ocitne u takového slova, které jest jí hádankou?

Chceme v naší knize i ve příčině této vyhověti, jak dalece možno, a seznámiti mladé a budoucí kuchařky s obraty práce a s rozmanitým názvoslovím kuchyně.

Doufáme, jelikož si toho přejeme, že čtenářky naše úvod tento nepřeskočily, jakž se z pravidla činívá; ale kdyby snad těmto řádkům nebyly věnovaly pozornosti žádoucí, prosíme aspoň za to, aby následující pozorně přečetly!

Nebudeme se totiž pro úsporu místa již v předpisech rozepisovati o těch kterých obratech práce a názvosloví kuchyně, i byl by jim mnohý nejasný.

Názvosloví kuchyňské podobá se klíči, kterým přečteme i nejtajnější písmo.

KUCHAŘSKÁ KNIHA

Názvosloví kuchyně.

Snad je nám dovoleno použiti k následujícím pokynům a vysvětlivkám názvu, jejž dáváme v čelo.

Jsoutě mnohé výkony v kuchařství, které jediným slovem vyjadřujeme, k jejichž popsání však třeba mnoho vět. Ano mnohým obratům nelze ani naučiti se jinak než n á z o r n ě, jelikož se práce téměř vymyká z vazeb popisu.

Připojujeme též u některých obratův a vysvětlivek prací názvy jejich francouzské, jelikož se často zkomoleně užívají i v české řeči při vaření a nezkušenou uvádívají v nesnáz, slyší-li pojmenovati praobyčejný výkon touto kuchyňskou frančinou.

Nebudeme se však nikterakž rozepisovati o tom, jak se citron krájí, mandle olupují, co a jak se strouhá a míchá, kloktá, jak seválečkem válí, aniž probírati tlučení koření, cukru, a tak podobné přísluhy v kuchyni.

Předpokládáme, že každá čtenářka, která naši kuchařskou knihu vezme do ruky, těmto a podobným přísluhám už záhy názorně se naučila. Pojednáme pouze o takových názvoslovích kuchyně, která jediným slovem označují ten který výkon, při němž třeba dbáti nějakých pravidel. Avšak i tu je nutno, by se znala čtenářka v začátcích kuchyně, jelikož by jinak tak snadno neporozuměla výkladům, jichž popsání často působí dosti potíží.

Cokolivěk v této části pak bylo snad opomenuto, uvedeme zase při jednotlivých oddílech vaření.

Barviti (colorer) značí, že se dotyčná tekutina nebo jiná hmota nějakou přísadou obarví. Na př. polévka barví se přísadou do hněda usmažených jater, zeleniny i různých odřezků mas; omáčky jíškou, páleným cukrem, vínem; másla šťavou zelinnou, vejci a j.; cukr tlučený barvivem neškodným a t. p. Též se barví cukrové ledy, polévy, jimiž se krášlí torty a cukrovinky,

aby okrasa byla pestřejší. Také ocet se přibarvuje k vůli úhlednosti, jakož i rosoly masité.

Jak se který druh pokrmů barví, označeno jest v předpisech.

Ceditl, p r o c e d i t i (filtrer), znamená výkon, kterým tekutiny zbavujeme nečistoty a přísad zbytečných, jakož zase opačně zbavujeme vody rozličné pokrmy, jako nudle, brambory a t. p. Polévka i omáčka cedí se skrze zvláštní sítko čili cedník, též i šťáva ovocná. Procezování jemnější, kde tekutiny pouze odkapávají (filtrer), děje se skrze čistý, ve vodě vyždímaný šat; také bývá k tomu účelu v kuchyni již určený váček z flanelu. Procezuje-li se skrze plechový trychtýř, vyloží se tento papírem.

Čistiti (clarifier). Čištěním odstraňuje se z potravin nebo pokrmů všechno, co by bylo na ujmu jejich chuti a úhlednosti. O tom, jak se jednotlivé potraviny čistí, promluvíme vždy při dotyčných předpisech. Čistíme zejména: cukr, vyzí měchýř, rozličné rosoly, polévky, máslo, šťávy, slovem všechno, co má zjasniti a nabyti průhlednosti.

Dusiti. Tím označuje se pozvolné vaření potravin se zadrženou parou, více ve vlastní šťávě než ve vodě, čímž nabude maso,



Obr. č. 1. Heilbronský parní kuthan k dušení masa.

zelenina, ovoce atd. výtečné chuti. K tomu cíli vloží se pokrmy do nádob p e v n ě u z a v ř e n ý c h. (Obr. č. 1.)

V kuchařství rozeznává se několik způsobů d u š e n í:

Rychle na másle dusiti (sauter) nazývá se r y c h l é do měkka dušení tenkých řízků masa, ryb, jater atd. K tomu cíli vloží se máslo na kulatou, mělkou, dlouhým držadlem opatřenou pánev, která se n e z a k r y j e, a na ně kladou se určené řízky. Dusíme je na žáru, a n i ž b y s e p o d l i l y, velmi rychle a zprudka, stále je obracejíce. Jakmile změknou, rychle se nesou na stůl. Dle pravidla nemají se déle dusiti, než 2—3 minuty.

Zvolna dusiti (mijoter) znamená při slabém žáru v pánvi zavřeně zvolna dotyčné krmě dusiti, aniž by se maso, ryby atd. vařily varem. Dobrý název obecný je: »po kraji šplouchati«.

Na zelenině a koření dusiti (braiser). Dusí-li se maso, ryby atd. na zelenině a mastnotě, nazývá se to ve francouzské kuchyni: braiser, a to, v čem se dusí: braise, dušenina. My to nazýváme dusiti na zelenině nebo dusiti do hněda. Jelikož každý způsob žádá si jiné zeleniny a koření, musí se kuchařka říditi předpisem, co má z toho dáti. Avšak hlavním pravidlem jest, že se vždy dříve zelenina s mastnotou chvíli dusí, než se dotyčné maso na ni dá. Nikdy na studený kuthan a na syrovou zeleninu.

Poměr dušeniny: Na 1 velikou cibuli, $^1/_4$—$^1/_2$ kořene mrkve, $^1/_2$ póru, $^1/_3$ celeru, 1 list bobkový, 2—3 nové koření, 2—3 pepře 14—20 deka tuku. Pro lepší chuť 4—6 deka slaniny.

Do hněda dusiti, též **opékati** (attacher), znamená zeleninu nebo maso na kousku másla neb i s jinou mastnotou podloženou ve vlastní šťávě tak udusiti, aby to po obou stranách zhnědlo, aniž by se to připálilo a šťáva se úplně rozprchala. Zejména se opékají rozličná masa, než se dají dusiti do omáčky, což v předpisech bývá označeno.

Hladce rozmíchati. Má-li se při vaření sloučiti jistá dávka mouky s mlékem nebo smetanou, s vodou, polévkou, vůbec s nějakou tekutinou, velice na tom záleží, by se to hladce umíchalo, to jest, aby se z mouky neutvořily v tekutině malé kuličky, žmolky. Tomu se předejde tím, že se především potřebná mouka s menší čátkou tekutiny v hrnečku hladce rozmíchá na řídkou kašičku. Dáme jen tolik tekutiny, aby mouka se v ní nerozběhla, a když je tento základ dobře utřen, přilívá se k tomu pozvolna a opatrně teprve ostatní míra. Mnohé kuchařky tuto základní kašičku zvou »kvásek«, ale to není pravé; kvásek značí kvasidlo, a je k tomu třeba droždí. Pravý význam jest »hladce umíchej«. Tu už každá ví, jak si má vésti, a nehodí lžíci mouky do $^1/_4$ litru mléka nebo jiné tekutiny. Marně po té kloktá, žmolků už nerozkloktá!

Jíška, zápražka. Aby polévky, zejména omáčky zhoustly, zavaří se do nich jíška, to jest mouka s máslem zpěněná. Jíšky jsou: bílé, žluté, hnědé, dle toho, jakou barvu má míti polévka neb omáčka, kterou zasmažujeme. Říkáme: »jíšku usma-

žiti«, když jíšku připravujeme, a »jíškou zasmažiti« nebo »zapražiti«, když ji do tekutiny dáváme.

Bílá jíška takto se připravuje: dáme do kamenného kuthanku potřebný kus másla rozpustiti. Na 20 gramů másla čítá se lžíce mouky, která do másla se zamíchá a zapěniti nechá. Jakmile se pění, odstavíme kuthan, než se mouka zabarví.

Necháme-li mouku déle v másle smažiti, docílíme žluté jíšky. Jest hotova, když má zlatovou barvu. Má-li být jíška hnědá, necháme máslo, dříve než do něho mouku dáme, trochu zabarviti a mícháme tak dlouho, až má žádoucí barvu. Nesmí se však připáliti, sice není k potřebě. Nyní však méně se jíškou zasmažuje. Ke zhoustnutí používá se kuliček másla v mouce obalených, nebo housky a mouky.

Kostí zbaviti (desosser) znamená celé kosti z masa nebo drůbeže zejména ze žeber vyřezati, aniž by se poškodil celek. To jest hlavně u drůbeže velmi nesnadným výkonem a třeba k tomu velké zručnosti.

Kuchati. Oškubaná, vypařená neb opálená a umytá drůbež se pak vykuchá. Učiníme pod krkem i e v přílišné blízkosti prsíček kosý řez ostrým nožem a opatrně vyndáme otvorem chřtán a vole. Nejlépe jest položiti dotyčnou drůbež prsíčkama na prkénko, palcem a ukazovákem levé ruky kůži pod krkem stisknouti a mezi křídla po levé straně říznouti. Po té ukazovákem pravé ruky vjedeme pozorně do otvoru hrdelního, bychom tím rozvolnily vnitřnosti. U drůbeže, kde se krk odřízne, jako u husy, kachny, nejprve se kůže kolkolem na krku u trupu nařízne, oddělí chřtán a jícen vytáhne z krku, načež se krk od trupu odsekne.

Když hoření část u krku jest vykuchána, udělá se na dolení části z předu pod bříškem řez. U husy a kachny po šířce, u ostatní drůbeže po délce. Otvorem tímto vyjmou se vnitřnosti opatrně ven, aby se žluč na játrách neprotrhla. Při sádelné huse se předem odstraní sádlo. Má-li drůbež déle ležeti, vytře se pouze suchým šatem a pere se ve studené vodě teprve, když se potřebuje. Jinak se ihned vloží do vody a očistí. Pak se u některé drůbeže nohy až do kloubů odříznou i křídla, u některé křídla zůstanou a nohy pouze v polovině se odříznou. Kde však, jako u divoké drůbeže, zůstanou celé nohy, odstraní se drápky, které se odříznou i tenkráte, když se drůbky a nohy vaří. Žaludek se rozřízne, uvnitř vyčistí,

kůže tvrdá se sloupne. Žluč s jater pečlivě se odstraní, by se nerozlila, sice by všechno od ní zhořklo.

Kůžičky stáhnouti. S telecího masa, svíčkové pečeně, zajíců, zvěřiny atd. stahují se kůžičky. Položíme maso na prkénko, ostrý a tenký nůž vstrčíme mezi mázdru a maso a opatrně odlupujeme pokožku nožem, levou rukou si kus přidržujíce.

Lisovati (passer). Všechno, co jest kašovité a měkké, jako: sekané či mleté maso, utřené sardele, rozvařená jablka, tvaroh, hrách atd., protlačí se skrze sítko, aby kaše a sekaniny byly co možná nejjemnější.



Obr. č. 2. **Síto k lisování.**



Obr. č. 3. **Tříč.**

Nízké, velké síto (viz obrazec č. 2) na protlačování obrátíme úzkým krajem nahoru a postavíme pod ně hlubokou mísu. Na síto dáme, co určeno jest k lisování, vezmeme tříč (obraz č. 3) nebo nemáme-li ho, velikou širokou vařečku, a přitlačujíce třeme kaši po míse. Tím se kašovina jemně rozetře a do mísy vpadá jemná protlačenina. To se nazývá též protlačovati.

Maso sekati nebo mlíti. Maso skrájí a oškrábe se s kostí, očistí ode všech žlaz i kůžiček, též případně i od zbytečného tuku, a po té se na prkénku sekáčkem jemně useká. Sekané maso jest lepší než mleté, ale mletím uspoříme mnoho času. Maso vloží se do stroje, týž se zavře a pak se klikou točí. Obrazec č. 6 ukazuje takový stroj na sekání masa.

Močiti (degorger) znamená v kuchyňské řeči namočiti do studené vody na delší dobu všechno, co obsahuje více krve, by se tato vymočila. Jinak by pokrmy ve vaření zčernaly.



Obr. č. 4. Sekáček na maso.



Obr. č. 5. Kolébací sekáček na maso.



Obr. č. 6. Stroj na mletí masa.

Nadívati (farcer) nazývá se v kuchařství výkon, kterým dutiny neb otvory uměle utvořené jak mas a drůbeže tak i pečiva se vyplňují čili nadívají. Nadíváme: 1. Celé kůže stažené drůbeže, které se tím vyplní a nabudou zase prvotního tvaru, jelikož kosti, maso i dutina břišní nahrazeny jsou nádívkou. Totéž často i při rybách se děje. 2. Volata, krk a otvor utvořený oddělenou vrchní blanou prsíček u domácí i některé divoké drůbeže, čemuž se také říká »kůži podebrati«. 3. Otvor mezi vrchní a spodní blanou na dolení části telecí ledviny jakož i hrudí. 4. Vyplňování řízkův i velikých, tence rozříznutých a rozložených kusů mas, které se pak svinou čili zabalí.

Obáleti (paner) znamená určenou věc, jako na př. řízky mas nebo ryb ve strouhané housce obáleti, totiž umělý obal jim dáti, ze kterého se pak utvoří kůrka. Předmět k obalení určený smáčí se buď v másle nebo v ušlehaném či v rozkloktaném na misce vejci, po té teprve se v housce otáčí, by se naň nachytala. Houska ustrouhaná se proseje skrze sítko, by byla jemná. Jinak netvoří se pěkné kůrky, ano i obal rád odpadává. Některé předměty ponořují se též do mouky, než se smáčejí ve vejci; tu však mouku s nich opatrně setřesme, by se pouze poprašek na nich zachytil. Obálení děje se vždy na těch věcech, které jsou určeny k e s m a ž e n í.

Okrájeti, okrajovati, očistiti (parer) znamená seřezati všechny zbytečné kusy s masa nebo drůbeže, které by vadily nám při úpravě. Zejména se tím označuje okrajování zbytečného loje

nebo kůžiček a žilek z masa, když se upravuje beefsteak, žebírka a t. p.

Opalovati (flamber) znamená menší drůbež nad plamenem rychle obraceti, aby se chloupky na ní opálily. Pak se teprve pere a kuchá.

Opěňovati. Kde se při vaření tvoří pěna na povrchu, sbírá se opatrně zvláštní lžicí; zejména sbírá se pěna s polévky.

Oškrabovati. Tímto názvem každý takový výkon se označuje, kterým zbavujeme předměty vrchní vrstvy, pokožky, slupky a t. p. Oškrabujeme: ryby, brambory, zeleninu. Ryby oškrabují se, když ostrým nožem od ocasu k hlavě jedeme a tím šupiny odstraňujeme. Brambory se oškrabují méně ostrým nožem, aby vrchní pokožka se sloupla. Zelenina taktéž kuchyňským nožem se škrábe, čímž se zbavuje vrchních slupek, aniž by jí mnoho ubylo. Zelenina i brambory ihned se dávají do studené vody.

Páliti nebo **na ohni míchati** říká se, když těsto tak dlouho na kuthanu na plotně mícháme, až se od něho odděluje. Tomu se říká p á l e n é t ě s t o. Částice těsta jednu po druhé zamícháme, nejdříve máslo, pak mouku, cukr, mléko, vejce, všechno dle předpisu, a třeme ustavičně k jedné straně. Páleně těsto jest základem rozličných nákypů, pečiva a t. p.

Pařiti znamená potraviny žhavou i vařící vodou politi nebo je v ní smáčeti, aby se zbavily povrchu zbytečného, kterého není třeba k úpravě jídla. V kuchařství se významu »pařiti« používá zejména při drůbeži a mandlích.

Drůbež větší se paří. Když je čerstvě bitá, ponoří se do studené vody na nějakou chvíli; není-li čerstvě bitá, netřeba toho. Pak se voda z ní nechá vykapati a smočí několikráte do vařící vody, což se opakuje, až peří snadně pouští. Ale při tom je třeba opatrnosti, aby se kůže nepotrhala.

M a n d l e hodí se do vařící vody napařiti — ale nesmí se ani v ní vařiti ani dlouho močiti — a nechají se v ní tak dlouho, až se slupka dá volně sloupnouti. Po té se ihned vyberou opěnovačkou, slupky se sloupnou a mandle rychle se hodí do studené vody, aby zbělely. Pak se z ní vyberou, suchým, čistým šatem otrou a dají nejméně na 4 hodiny do studena odpočinouti, než se krájejí nebo strouhají; jelikož se špatně krájejí a lámou, nekrájíme je bezprostředně.

Párník (Bain-marie). Tak nazývá se obdélná železná nádoba, asi co dlaň obnáší vysoká, která bývá postavena na kraji

plotny. Kde není již zasazena u plotny, vykoná nám tytéž služby široký, velký kuthan, v němž je stále žhavá voda. Do párníku staví se hrnky s pokrmy, by nevychladly a stále byly v páře, aniž by se vařily. Takto se ani nesrazí, ani nepřipálí. (Obrazec č. 7.)

Polévati, mazati (glacer) znamená pokrmy tuhé mazati máslem nebo rosolem, by nabyly lesku; cukroviny a torty polévati zvláštním roztokem, p o l é v o u zvaným; nákypy sypati cukrem, pečivo vejci atd. Pečeně mažou se pírkem nebo štětičkou



Obr. č. 7.

k tomu určenou máslem anebo rosolem polévkovým; též se polévá šťavou, v níž se maso peče, aby nabyla pečeně lesku.

Maže-li se těsto, rozkloktá se vejce s trochou studené vody, v tom smáčí se pírko nebo štětička a stejnoměrně se jí natírá.

Podebrati. Tím označuje se běžně v kuchařství rozvolnění blan a kůžiček vrchních při mase a drůbeži, by se utvořila tím kapsa, do které se vkládá nádívka. U drůbeže rozvolní se kůže vrchní a od masa oddělí prsty; u masa pak, jako: ledviny telecí, hrudí beránka, kůzlete se nožem částečně i prsty tento otvor rozvolňuje. K tomu se volí vždy části méně masité, a to zejména pobřišní. Nutno dbáti, aby se nožem neprořízla spodní blána.

Protlačovati. Ovoce se protlačuje, aby šťáva čistá z něho vytekla. K tomu se používá lisu, jehož obrazec jest dále připojen při »rozmělňování«.

Přebírati. Přebíráme hrozinky, čočku, hrách, rýži atd. To znamená, že se všechno z dotyčných potravin vymýtí, co k nim nepatří a co se jísti nemůže. Ovoce se přebírá, aby se odstranilo nakažené, špatné a nezralé. Hrozinky se dříve vyperou a šťopičky otrhají, sice by pak šťáva z nich unikla. Dáme je do čistého klůcku, který zavážeme jako uzlíček, a v tom je ve vodě vypereme a po té rozložíme na čisté prkénko. Když oschnou, teprve je přebíráme a stopek zbavujeme.

Rozmělňovati. Ovařené brambory, luštěniny se rozmělňují zvláštním přístrojem, který zde na obrazci č. 8 podáváme.



Obr. č. 8. **Ruční lis.**

Do vnitř lisu vložíme brambory nebo luštěniny; držadly smačkujeme, až se rozmělní, co rozmělniti chceme, a do mísy, nad kterou držíme lis, vpadá jemná, sypká a rozmělněná hmota. Týž lis jest k protlačování určen.

Sbírati mastnotu (degraisser). Cínovou lžicí sebéřeme opatrně mezi vařením nebo pečením s polévky nebo pečeňové šťávy veškeru mastnotu.

Slaninou obáleti (barder) značí, že se slanina na tenounké řízky nakrájí a drůbež nebo divoké ptactvo jí obloží, načež se nití přiváže.

Slaninou prostrkávati. Maso, zvěřina i rozmanitá drůbež prostrkává se slaninou na tenké nudličky skrájenou.

Prostrkávati maso slaninou není však tak snadné umění; je k tomu třeba velké zručnosti, aby maso bylo vkusně, úhledně a stejnoměrně protaženo slaninovými řízky, jakož již

v tom jeví se mistrná ruka, jak se tyto nařežou, aby byly jeden jako druhý a patřičné velikosti i tloušťky.

K tomu béře se slanina bílá, tuhá a prostrkává se zvláštní jehlou. Jsoutě rozličné síly, dle tloušťky řízků slaniny. Slanina nakrájí se na stejné nudličky. Po té si uděláme špičkou jehly na mase znatelné čáry, asi na prst od sebe, dle nichž se řídíme, by se slanina kladla rovně, načež vpíchneme jehlou na nejkrajnějším konci čáry do masa a vypíchneme zase dále ven; do otvoru jehly vstrčíme slaninu a hbitě i obratně ji skrze maso protáhneme, aby z obou stran stejné dlouhé konečky přesahovaly. Tak protahuje se kus vedle kusu, až je celý kus úhledně slaninou prostrkán.

Sníh z bílků tlouci. Má-li sníh se zdařiti, nutno, aby bylo vejce co možno čerstvé nebo dobře zachovalé. Opatrně je rozbijeme, žloutky oddělíme a bílky dáváme do mosazného



Obr. č. 9. Přístroj na tlučení sněhu.

kotlíku na sníh anebo do nádobky kamenné. Bílek nesmí býti ani v nejmenším znečištěn, a dlužno opatrně si vésti, aby kousek žloutku k němu se nepřimísil. Postavíme-li nádobu s bílky na led anebo do studené vody, usnadníme si tlučení sněhu. Též velice napomáhá, když kápneme do bílků několik kapek citronové šťávy. Po té se odebéřeme do chladnější místnosti a šleháme metlou nebo vidličkou stejnoměrně vždy k jedné straně bílky, až pěna tímto vyvozená tak stuhne, že se může nádoba obrátiti, aniž by dost málo sněhu z ní vypadlo nebo zpěněná hustota se hnula. Též s výhodou upo-

třebí se k tomu přístroje na tlučení sněhu. (Obrazec č. 9.) Sníh musí se okamžitě upotřebiti, jakmile jest ušlehán, jelikož stáním zvodnatí a už tak neúčinkuje. Má-li sníh býti sladký, jakýmž se koláče zdobí, musí se jemně tlučený cukr ihned mezi tlučením sněhu po částkách do něho přimisovati.

Spařiti, zběliti (blancher). To jest výkon k účelu tomu, by předmět buď zběle l, buď pozbyl své příchuti trpké. Zejména spařujeme zeleninu, rýži, telecí maso, mozečky i ovoce a t. p. Kde udáno »spař«, polejeme dotyčnou potravinu žhavou vařící vodou a pak studenou. Maso, mozek atd. vložíme hned do studené vody a necháme je na plotně při mírném žáru, až voda je žhavá. Po té vodu slijeme, novou nalijeme a tak pokračujeme, až maso zbělí.

Spejchnouti znamená, když jemně skrájená cibule nebo mouka a tomu podobné v másle několik vteřin se míchá, aby dotyčné předměty máslem sice prosákly, ale nezažloutly. Z pravidla se máslo zapění při tom.

Špejliti (brider) znamená prostrkati okončiny u drůbeže nebo zajice špejlí, by tvar úpravy se udržel.

Svařiti (reduire), tekutinu delším vařením zmenšiti, čímž zbytek stává se silnější a hustší.

Třiti, utříti. Na míse tře se měchačkou i vařečkou máslo, vejce a t. p. přísady, z nichž má býti těsto dle předpisu. Třeme stále k jedné straně vařečkou po míse točíce, až se máslo zapění nebo jak určuje předpis.

Upraviti (dresser) nazývá se výkon, kterým rozličnému masu, určenému k pečení, dáváme ještě za syrova úhledný tvar. Drůbeži založíme křídla na záda a podstrčíme pod jedno z nich hlavu, načež nohy a kýtky stlačíme do vnitř dle možnosti, aby prsa se zvýšila, a v tom položení drůbež buď motouzem svážeme nebo špejly propíchneme, by tvaru toho při vaření nebo pečení se neporušilo. Tak upravují se též žebírka, řízky, beefsteaky, aby měly úhledný tvar, než se pekou, dusí a smaží.

Vymazovati a vysýpati formu. Rozpuštěné máslo vlije se do formy a jakmile začíná trochu tuhnouti, rozetírá se pírkem po celé formě uvnitř, načež se tato vysype strouhanou a přesátou bílou houskou, tlučenými suchary, piškotem, cukrem, moukou, jak je předepsáno. Co se na másle udrží, zůstane, zbytečné se vytřese pryč, ale nesmíme při tom na formu tlouci.

V páře vařiti znamená, když nádobu nebo formu, naplněnou tím, co se má v páře vařiti, do větší nádoby se žhavou vodou postavíme a v tom ji vařiti necháme.

Při tom řídíme se přesně předpisem. V páře se vaří: ovoce, nákypy, paštiky, knedlíky a t. p.

Vykrajovati (tourner). Brambory, syrovou zeleninu dužnatou a t. p. nožem k tomu určeným vykrajujeme a dáváme jim ozdobný tvar. (Obrazec č. 10.)



Obr. č. 10. **Kuchyňské nože, sběračky, lžíce.**
Nůž zoubkovaný určen k vykrajování brambor, jablek a t. p., aby měly rýhovaný vzhled.

Též vykrajujeme nebo vypichujeme formičkami z těsta rozmanité tvary: kolečka, hvězdičky a t. p.

Zakloktati (lier, liaison) značí takový výkon, kterým omáčky ano i některé polévky do jisté míry v hustotu se uvádějí. Aby zhoustly, spojují se tyto tekutiny s nějakým spojidlem, ať už žloutky, vodou, moukou, jíškou, krví, mlékem, vínem atd. Jelikož však třeba při tom opatrnosti, aby tekutina zhoustla a ze spojidla neutvořily se krupičky, kousky, čemuž se říká, že »se srazila«, kloktá se opatrně, od čehož český název »zakloktati«, kdežto francouzský obrat

řeči poukazuje více ke spojení. Čím se zakloktati má, určuje předpis.

Každé spojidlo z mouky se nejdříve v hrnku s vodou, vínem, nebo čím je předepsáno, velmi hladce umíchá, ukloktá; po té se k tomu připojí několik lžic oné vařící tekutiny, která má zhoustnouti, a dobře se míchá, by se to spojilo. Potom teprve se všechno vlije do žhavé tekutiny, se kterou se to dobře promíchá a nechá povařiti.

Žloutky rozkloktají se se studenou vodou, mlékem, polévkou, jak předepsáno. Polévka, omáčka atd. odstaví se asi na 2—3 vteřiny od ohně, nechá prochladnouti, pak se jí část vlije ke žloutkům, rozmíchá a za ustavičného míchání se vlije pak do ostatní tekutiny, která se však už nesmí vařiti, ale pouze na plotně chvilku se zakloktává. Chceme-li krví zahoustnouti omáčku, vlijeme k rozmíchané krvi jeden díl žhavé tekutiny, která však nesmí býti ve varu, a mícháme tím na ohni, až se to začne vařiti.

Jíšku spojíme s omáčkou nebo polévkou pečlivým kloktáním a mícháním.

Zapražiti. Na jíšku nalije se žhavá polévka neb určená jiná tekutina, a pilně se tím míchá, aby se jíška rozetřela a nebylo krupek v omáčce. Nebo se dá omáčka do hrnku a jíška k ní, načež se pilně kloktá. Pro jistotu lépe se učiní, když se po té omáčka atd. ještě procedí.

Zapraš moukou. Na určené maso nebo zeleninu nasype se jemně, pouze jako poprašek mouky a nechá se chvilku v páře, než se přilívá. Jinak by se mouka srazila a utvořily by se z ní žmolky.

Zavářeti znamená, hmotu nějakou do tekutiny žhavé nebo vařící vkládati a ponořovati, by se v ní povařila dle potřeby.

Zavaříme rozličné přísady do polévky; knedlíky, nudle a t. p. do vody; ovoce do cukru; krupici, rýži, knedlíčky a t. p. do mléka, ale vždy řídíme se předpisem, neboť každé jídlo žádá si jiného způsobu zavaření.

Poznámky.

Naše předpisy jsou sepsány, jak ve škole se vařilo. Jsou to vesměs poměry větší, pro více osob; avšak kde je nutno přesného rozpočtu, udáváme poměry potravin, takže každá kuchařka může dle toho rozpočísti, mnoho-li má vzíti ode všeho, když vaří méně.

Určiti, že to a ono jídlo stačí pro 2, 3 nebo 6—12 osob, jest vůbec nemožno. To se řídí předně tím, kolik jídel na stůl přijde a jak mnoho kdo jí.

Nákyp, který při více jídlech stačí pro 6—8 i snad více osob, sní třebas rodina ze 2—3 osob, je-li příkrmem k masu. Tak jest i při mase. Rozkrájený kapoun mezi jinými jídly vydá slušnou mísu pro více osob, ale nezbude z něho mnoho, přisedne-li jich s chutí k němu méně.

Nejlépe, když si každá hospodyňka zanáší do knihy, mnoho-li ode všeho potřebuje pro denní tabule ve své rodině, a tím se řídí.

V průměru čítá se na osobu: 250 až 500 gr. masa pro masitá a 1 a 2 vejce na osobu pro jídla moučná.

Dle toho může si každá určiti a rozpočísti poměry dle počtu jídel.

Při omáčkách, zelenině, pamlscích a t. p. neplatí žádná pravidla.

Kde je přesně udáno, mnoho-li žloutků, másla atd., tu je nutno tím se říditi; ale kde jest libovůle zůstavena, jako při zaklokťávání polévek, nebo při omastku, kterým mastíme masa, tu může každá hospodyňka dle svých poměrů více nebo méně mastiti, více nebo méně žloutků si přáti. V zimě příkladně, kdy vejce nejsou vždy čerstvá a jsou drahá, nadchází nutnosť šetřiti.

Špetka značí tolik, kolik se udrží mezi palcem a prsty. Kuchaři udávají, že špetka soli váží 10 gr. — Ale nejlepším rádcem je v těchto špetkách oko, rozum a chuť.

Koření, které není po chuti, i zelená petržel a t. p. může se vynechati.

PRVÝ DÍL.

O polévkách.

Polévkou nazýváme v kuchařství odvar masa a ryb jakož i svařené mléko, pivo, víno i vodu, kterým jsme byly přimísily takové částice, jimiž dociluje se chuti.

Dle polévky pozná prý se nejlépe kuchařka, a každý již předem může posouditi, jaká budou jídla ostatní. Dobrá, silná polévka jest základem každé tabule i oběda.

Polévky jsou: **masité**, to jest takové, které se vaří z masa; **rybí**, které se vaří z ryb; **vodové**, jejichž základem jest pouhá voda, k níž se přidá ta která mastnota a chuť; smíšené, jejichž základem jsou jiné tekutiny. Polévky, které nejsou z masa, běžně se nazývají polévky postní, kterýmžto názvem i my je uvádíme v knize naší.

Nejlepší a nejživnější jest polévka hovězí. Z telecího masa je polévka slabá, bílá a nemá vůně; ze skopového má lojovou příchuť. Výtečná, sílící polévka jest ze slepice, ze starých holubův i koroptví. Ostatní drůbež prospěje polévce, když se pouze připojí k masu, ale jinak nestačí na dobrou polévku. Dává vždy pouze slabý odvar.

Hovězí polévka.

Hovězí polévka jest hlavní částicí nebo, jak mnozí tvrdí, duší každé měšťanské kuchyně. Ona dává nám denní výživnou stravu, kterou se posilníme. Mimo to jest základem rozličných omáček, smíšenin atd.

Odvar z masa, který nazývá se polévkou, buď se dává čistý na stůl, buď se do něho zavařují rozmanité přísady, aby polévka více sytila i své chuti měnila.

Uvařiti dobrou hovězí polévku jest uměním. Francouzové tvrdí, že oni jsou jediní, kteří vědí, jak se vaří výtečná polévka. České kuchařky však nezůstávají za nimi, neboť česká kuchyně právě také proslula svými silnými polévkami.

Avšak svět jaksi uznává výrok Francouzův tím, že přijal francouzské názvy pro polévky, které i u nás v Čechách zdomácněly. I my máme už: *bouillon*, *consommé*, *potage* v našich jídelních lístcích. Francouzové nazývají obyčejnou hovězí polévku: *pot-au-feu*.

Nejprve popíšeme, jak se má vařiti základní dobrá hovězí polévka, co je bouillon atd., a pak přejdeme k popisu ostatních masitých a smíšených polévek.

První podmínkou jest dobré, zdravé chutné maso, které dává dobrou polévku.

Má-li býti slabší nebo silnější, to zase určuje se tím, jak velký kus masa vaříme, a jak mnoho polévky míti chceme.

Z pravidla čítá se na 4 osoby 1 litr polévky.

Poměry dobré a silné hovězí polévky jsou rozmanité a řídí se tím, jak která domácnosť může si dopřáti více nebo méně silné polévky.

Na rozum vstoupí, že je polévka vždy lepší, čím méně se jí vaří a čím více se k tomu béře masa.

Podáváme zde některé poměry, jak je kuchaři a kuchařky udávají.

Na 1 litr vody . . .	280 gramů masa.
Na 1 litr vody . . .	$^1/_2$ kila masa a $^1/_4$ kila kostí.
Na 3 litry vody . .	$1^1/_4$ kila masa a $^1/_4$ kila kostí.
Na 6 litrů vody . .	$1^1/_2$ kila masa a 250 gr. kostí.
Na 7 litrů vody . .	3 kila masa hovězího a 2 kila telecího, 2 slepice.

Zavářejí-li se do čisté polévky knedlíčky, nudle, svítky atd., musí býti vždy k tomu silnější polévka, než k polévkám zahoustlým, zakloktaným, jako z krupice, krup a t. p., které mohou býti slabší. Čím vzácnější zavářka nebo čím méně sytá, tím lepší má býti polévka.

Ať už je poměr jakýkoliv, hlavním požadavkem jest pečlivé vaření polévky a dobrá volba masa. I tomu musí se každá kuchařka učiti.

Na polévku jest nejlepší kus masa od květového ocasu, pak osekaný ocas, hrudí, péro; z předního masa krkovička, plec. Nejlepší kosť je křížová.

Maso poklepeme lehce paličkou na straně kožní — ale nesmí se roztlouci — po té je ve vodě rychle opláchneme. Močiti je nesmíme, ano mnozí kuchaři doporučují, by se pouze čistým šatem otřelo. Pak je dáme do hrnku vodou potřebnou naplněného a postavíme k ohni. Stavíme-li maso do studené vody, je lepší polévka; stavíme-li je do žhavé, je lepší maso, ale polévka ztrácí na chuti. Též jest výhodno, když nejdříve dáme do vody kosti a pak teprve maso, když je voda žhavá.

Za chvíli začne se polévka pěniti. To jest bílkovina, která na povrch vystupuje a veškeru nečistotu s sebou béře. Tato pěna se musí sbírati opěnovačkou. Aby lépe pěnila, odtáhneme polévku na mírnější žár a hasíme ji studenou vodou. Nalijeme totiž několikráte po sobě vždy půl nebo celou sběračku vody studené do polévky, čímž pěnění se podporuje. Čím více polévka se pění, tím je čistší. Když se maso opěnilo, osolíme polévku a dáme k ní zeleninu. Na 4 litry vody čítá se 30 gr. soli. Avšak soliti musí každá dle osobní chuti a přání rodiny.

Zelenina dodá polévce dobré chuti, ale také jí chuti odnímá, jelikož do sebe vtáhne mnohé částice její. Proto se nesmí v ní dlouho nechati a když se povařila, má se vyndati na talíř.

Letní zelenina je dříve měkká než zimní.

Mnozí i zeleninu odvažují; to jest zbytečno. Zde již musí míti kuchařka sama poměr v oku.

Ze zelenin béřeme k masu: celer, petržel, kapustu, mrkev i cibuli a zelenou zeleninu. Pečlivě ji očistíme, omyjeme, skrájíme a do polévky hodíme. Zelenou drobnou zeleninu, jako: pažitku, petržel zelenou atd., svážeme do kytičky nitkou, by se nerozběhla po hrnku. To nazývá Francouz: bouquet.

Aby měla polévka zahnědlou barvu, kterou mnozí tak milují, usmaží se na mastnotě cibule nebo jiná zelenina. Též se smažívají při ní hovězí játra a srdce pro chuť. Někomu to zase nechutná a mnozí tvrdí, že to ubírá polévce pravé chuti. Zejména nedává-li se bedlivý pozor na smažení a připálí-li se zelenina, může se tím pokaziti i nejlepší polévka. V kuchařské řeči nazývá se to obarviti — colorer.

Tak se vaří a vařila polévka, nyní arci u nás začíná se šířiti způsob neopěňovati polévku a důkladně ji učistiti, když je hotová.

Když je maso uvařeno, což trvá 3—4 hodiny, odstaví se hrnek, aby se polévka učistila. Za $^1/_4$ hodiny se usadí nečistota ke dnu a mastnota na vrch. Po té se může mastnota pečlivě a opatrně lžicí sebrati a polévka skrze ceďák procediti do jiného hrnku. Pak teprve se polévka rozmanitě upravuje.

Maso nesmí se ani déle ani méně vařiti, než je třeba, by nepřesáhlo bodu, kdy už ztrácí na chuti a vůni.

Hovězí maso uvařené dáváme na stůl a k němu omáčku i rozmanité příkrmy.

Jak se čistí polévka?

Aby byla silná polévka pro tabuli čistá a průhledná, čistí se bílkovým sněhem. 1, 2 až 3 bílky dle množství polévky utlukou se na sníh, a po té se k tomu lehce přimísí několik lžic žhavé, nemastné polévky, načež se to vlije do hrnku s polévkou, nechá po kraji povařiti a pak se to skrze ceďák a čistý šat procedí.

Bouillon.

Tímto názvem označuje se silná hovězí polévka, která se podává čistá v koflíkách při večerních společnostech nebo dopoledne pro posilnění.

Jelikož při tom nemáme na zřeteli maso, které se požívá, vaříme-li pouze polévku, rozkrájí se maso k bouillonu na malé kousky a kosti se rozsekají.

Consommé.

Jest ještě silnější než předešlá a základem všech umělých polévek.

Béře se k ní více druhů masa, a to: hovězí, telecí maso stejným dílem; staré slepice, holubi, koroptve atd. Tato polévka vaří se velmi pozvolna 5—6—7 hodin v hrnku pevně uzavřeném. Dobré consommé musí míti příjemnou, sílicí chuť, zlatovou barvu, býti čisté a jasné.

Dle francouzských předpisů má se maso na consommé nejdříve dusiti a dá se k němu, co činí $^1/_8$ váhy masa, libové uzené kýty. To se zalije slabou hovězí polévkou, by se všechno pouze zatopilo. Když je polévka zahnědlá, teprve se naplní nádoba vodou dle potřeby, dá se k tomu drůbež, zelenina, sůl a vaří se to.

A. Masité polévky.

Č. 1. **Dobrá hovězí polévka.** (Jak se vaří v České škole kuchařské.)

10 kilo hovězího masa čítá se na 16 litrů polévky. Na rozum vstoupí, že se tím už má na zřeteli uvařená polévka a že se tudíž vody dá více do hrnku. Na loji nebo na másle udusí se do hněda všechna zelenina a kus $^1/_4$ až $^1/_2$ kilo jater se rozseká k ní. Pěna se s polévky nesbírá, ale uvařená polévka



Obr. č. 11. **Parní hrnek.**

se dobře čistí. Patrno, že se dá k tomu potřebná sůl. Do této polévky se buď zavaří rozmanité přídavky, nebo se jí používá na různé polévky smíšené a sestrojené.

Jinak se řídí všemi pravidly z předu při polévkách danými.

Č. 2. **Bramborová polévka.**

Uvař dobrou hovězí polévku. Brambory nakrájej na malé kostičky, vlij na ně polévku a nech je $^1/_2$ neb $^3/_4$ hodiny vařit. Mimo to dej do vody vařiti celé oloupané brambory, sceď je a protlač na sítě. Udělej bledou jíšku; cibulku rozkrájej na drobno a dej s rozsekanou petrželí do té jíšky, přidej trochu zázvoru a 2 pepře roztlučené, trochu marjánky a nech to ještě chvíli smažiti. Po té přidej k tomu protlačené brambory a zalij polévkou, aby to bylo patřičně řídké. Polévka se povaří, a komu libo, může dáti do ní houby.

Bramborové čtverečky teprve ke konci do polévky se vloží. Mohou se také dříve osmažiti, než se dají vařit.

Č. 3. Bramborová a hrachová polévka.

Hrách uvař do měkka, rozmačkej, prolisuj a po té vlož jej do čisté hovězí polévky. Uvař několik zemčat, protlač je a vsyp také do polévky. Důkladně obé promíchej a bledou máslovou jíškou polévku zapraž, přidej do ní trochu zelené sekané petržele. Též můžeš připojiti jemně usekané a uvařené sušené houby. Sušené houby se nejdříve ve vroucí vodě spaří, načež se voda s nich slije a teprve se dají vařit. Uvařené houby se také usekají a na másle trochu odusí. Jsou pak mnohem chutnější.

Č. 4. Hrachová polévka.

Uvař hrách do měkka, rozmačkej a prolisuj jej na kaši. Po té dej protlačenou hrachovou kaši do hovězí polévky, zapraž ji jíškou a nech povařit. Pak přidej trochu pepře, 1—2 stroužky se solí rozetřeného česneku, trochu marjánky a trochu zelené petržele. Řiď se při tom množstvím polévky a svou chutí. Můžeš též přidati sušené, uvařené a rozsekané houby. Dává se do ní na nudličky nakrájený chléb neb osušená houska.

Č. 5. Čočková polévka.

1 litr čočky přeber, čistě vyper a ve vodě do měkka uvař. Po té sceď s ní vodu, rozmělni ji a prolisuj na sítě. Tuto čočkovou kaši vlož do $2^1/_{10}$ litru dobré hovězí polévky a nech to ještě vařiti. Osol polévku patřičně, můžeš ji i opepřiti a vařící ji nalij na smažené kostky chlebové nebo houskové.

Č. 6. I. Chlebová polévka s vejci.

V hovězí polévce uvaří se 1 růže květáku, 1 celer, 1 mrkev, 1 petržel. Když je to měkké, nakrájí se to na nudličky, květák se rozebéře na malé kousky. Chléb na nudličky nakrájený a na másle usmažený dá se do mísy a zelenina k tomu. Do čisté slané vařící vody nasází se tolik vajec, kolik osob. Když jsou na polo uvařena, vyberou se děravou lžicí, dají se do mísy a polévka se na to nalije. Na jednu osobu čítá se 15 gr. chleba.

Č. 7. II. Chlebová polévka s vejci.

Čistá vařící hovězí polévka se procedí do mísy a rozbije se do ní tolik celých vajec, kolik je osob. Vedeme si opatrně,

aby zůstala vejce v celku. Chléb se skrájí na tenké řízky, usmaží se a dá do polévky. Polévka se ještě změní, když připojíme ku chlebu na tenké koláčky skrájené uzenky, s nichž jsme kůžičky sloupaly.

Č. 8. Hovězí chlebová polévka.

Do hrnku dej chléb na kousky nakrájený v hovězí polévce vařiti a přidej trochu kmínu. Když jest chléb rozvařen, prolisuje se a přilije se ještě hovězí polévka. Do toho se přidá kus másla, smetana sladká nebo kyselá, ve které se několik lžic mouky rozkloktá, se též přileje a nechá hodně povařit. Naposledy se přilijí žloutky rozkloktané ve smetaně, pak se již polévka vařiti nesmí.

Č. 9. I. Dršťková polévka.

Na hovězím tuku smaž drobně rozkrájenou cibuli, na nudličky rozkrájený celer, a udělej bílou jíšku. Pak to prolisuj do hovězí polévky, přidej trochu květu, pepře a zelené, drobně rozkrájené petržele.

Dršťky se den před tím čistě vyperou ve 3 vodách, vytrou moukou a solí, pak se spaří vařící vodou, by zbělely, hodí se do studené vody a pak se ve slané vodě uvaří. Druhý den je vyndáme z polévky, v níž přes noc zůstaly, čistě se oškrábou, očistí, vyperou a pak na tenké nudličky nakrájejí, které do polévky připravené se hodí a s ní povaří. Velmi chutné jsou v ní čerstvé hříbky.

Č. 10. II. Dršťková polévka.

Dršťky jako výše očisť, uvař den před tím do měkka a na nudličky nakrájej. Pak je dej do hrnce, na ně trochu pepře, marjánky a nalij na ně hovězí polévku; zapraž jíškou něco málo polévky a proceď na ně, k tomu též trochu zelené petržele a nech je pak v té polévce ještě povařiti. Po té je smíchej s ostatní polévkou, ochutnej a je-li třeba, přisol.

Č. 11. Drůbková polévka.

Drůbky husí se očistí a dají se do slané vody vařiti. Na jedny husí drůbky čítají se 3 litry vody. K tomu přidá se: půl kapusty, půl kořene petržele, kousek celeru, malá cibule. Když jsou dost měkké, vyndají se, polévka se scedí a zapraží se bledou máslovou jíškou, načež se nechá povařiti. Uvařené drůbky se

od kostí oberou, žaludek sloupne a všechno se na úhledné nudličky skrájí. Pak se to dá do polévky, která se zakloktá jedním nebo dvěma žloutky. Poměrně čítají se na dobrou drůbkovou polévku ze 3 litrů vody 4 žloutky, které rozkloktáme ve $^1/_4$ litru dobré sladké smetany. Po zakloktání se už vařiti nesmí.

Do té polévky může se přidati dle libosti něco na másle udušených hříbků. Též se dává na nudličky nakrájená houska nebo se zavaří do ní knedlíčky, nudle i rýže.

Takto může se upraviti polévka i z kachních drůbků.

Č. 12. **Polévka z telecích brzlíků.**

Se dvou telecích brzlíků stáhni blánky a očisť je. Vlož na kuthan 4 deka nového másla, rozstrouhej jednu malou cibuli, dej brzlíky do toho, trochu zelené, sekané petržele, 10 pěkných čerstvých hříbků na kostičky nakrájených, přidej je k těm brzlíkům a nech to dusit; ale dej pozor, aby se to nepřipálilo. Když jsou brzlíky měkké, vyndej je, nakrájej na kostky a dej do hrnku. Houby zapraš 3 deky mouky a hned na to nalij $1^1/_2$ litru dobré polévky, rozmíchej dobře, přidej k brzlíkům, nech to povařit, pak ve $^1/_4$ litru sladké smetany 4 žloutky rozkloktej a tím polévku zakloktej. Mohou se do ní zavařiti knedlíčky z telecího masa.

Čís. 13. I. **Mozečková polévka.**

Na polévku jest nejvhodnější telecí mozeček. Mozeček se omyje a vloží do studené vody, ve které se postaví na plotnu a v ní nechá zvolna hřáti. Po té se vyndá a zbaví kůžiček i žilek, které se tímto zahřátím snadněji odstraňují. Takto očištěný mozeček se pak bělí, to jest spařuje. Na polévku se spařuje takto: postaví se ve studené vodě na plotnu, nechá se v ní, až je horká, načež se voda slije. Mozeček zase se dá do studené vody a nechá zahřáti, což se učiní třikráte po sobě. Takto spařený mozeček ještě prohlédneme a kde třeba, očistíme, načež jej vložíme na kuthan, nalijeme na něj hovězí polévku a necháme vařiti. Uděláme zařidlou bílou jíšku z čerstvého másla na kuthanu, a když se zpění, zalijeme ji za stálého míchání hovězí vroucí polévkou a necháme povařiti. Když se dost povařila, procedíme ji do hrnku a vložíme do ní uvařený a na úhledné kousky rozkrájený mozeček. Do polévky pak ještě přidáme rozebrané růžičky z uvařeného ve slané vodě květáku, také i dušené hříbky a sekanou zelenou petržilku. Může se však předložiti i bez

těch přídavků, nebo jen s jedním z obou. Než polévku na stůl předkládáme, zakloktáme ji žloutkem, ve smetaně rozkloktaným. To jest nejjednodušší polévka mozečková.

Č. 14. II. **Mozečková polévka.**

Usmaž, jak výše udáno, očištěný mozeček na másle, zasyp jenom jako poprašek moukou, dej trochu květu, nech vychladnout, zalij polévkou a prolisuj to do ostatní hovězí polévky, do které můžeš rozkrájet květák, čerstvé hříbky i na nudličky rozkrájenou usmaženou žemličku.

Též můžeš přidat do polévky ještě jiný smažený mozeček na kostky skrájený, nebo druhé polovičky k tomu použiti.

Č. 15. III. **Mozečková polévka.**

Na kuthan dá se 14 dkgr. másla. Dvě malé cibule, 1 kapusta, 1 celer, 1 petržel, 1 mrkev, růže květáku se na drobno rozkrájejí a všechno se na tom másle udusí do bledě žluta. Pak se na to nalije něco málo polévky, ve které se zelenina do měkka uvaří, načež se skrze síto protlačí, dá do hrnku a nalije se na ni 2 litry dobré hovězí polévky. Jeden syrový telecí mozek se očistí, též skrze síto se prolisuje a k ostatnímu do polévky vloží. Nyní všechno se ještě dobře povaří, ke konci zakloktá se polévka 6 žloutky a vlije na smažené kostečky z housky. Je jako z ryb.

Č. 16. IV. **Mozečková polévka.**

Mozeček očisť, vyper, dej na máslo a na cibulku spejchnouti. Když změkne, protlač jej na sítě, a po té protlačeninu dej do polévky, kterou jsi zasmažila bledou jíškou. Než ji neseš na stůl, zakloktej žloutky se smetanou rozkloktanými.

Č. 17. V. **Mozečková polévka tlučená.**

Stáhni s telecího mozku kůžičku, spař jej, zběl, očisť a dej do dobré hovězí polévky uvařiti. Pak jej protlač skrze síto do hrnku. Usmaž na másle dvě na osminy rozkrájené housky, utluč je dobře ve hmoždíři, nech to dostatečně s polévkou povařiti, načež ji přecedíš na mozek protlačený.

Mozeček může se též na menší dílky skrájeti, ve vejci a v mouce obaliti, v másle usmažiti a s houskami utlouci.

Č. 18. Jaterní polévka.

Hovězí játra na cibuli a veškeré zelenině se udusí; když vychladnou, roztlukou se ve hmoždíři. Do omastku a zeleniny, ve které se játra dusila, dej ještě rozpůlené žemličky dusit a nalij na ně polévku. Když jsou vařené, protlač je skrze cedník do polévky, přidej pepře, zelené petržele, roztlučená játra dej k tomu, a polévka je hotová. Než ji dáš na stůl, dej do ní osmaženou, na nudličky nakrájenou housku.

Č. 19. I. Tlučená jaterní polévka.

Telecí játra rozkrájejí se na malé kousky a na mastnotě se udusí. Pak se popráší moukou, roztlukou ve hmoždíři, nalije se na ně hovězí polévka, osolí dle potřeby, nechá povařiti, naposledy zakloktá se sladkou smetanou se žloutky. Do polévky se uvaří rýže.

Č. 20. II. Tlučená jaterní polévka.

Z $^{1}/_{2}$ kila telecích jater nařež řízky, obal je v mouce a po obou stranách je na másle do hnědа opeč. Skrájej $1^{1}/_{2}$ housky na tenké řízky, usmaž je a roztluč ve hmoždíři s těmi játrami. Po té obé dej do $2^{1}/_{2}$ litru dobré hovězí polévky, připoj zeleninu a vař to ještě více $^{1}/_{2}$ hodiny. Konečně polévku proceď a vlij ji do mísy na smaženou skrájenou housku.

Č. 21. III. Tlučená jaterní polévka.

Dej na kuthan slaninu, všecku zeleninu, koření, marjánku a malý kousek česneku. Vypraná, ožilkovaná a nakrájená játra se na to vloží a nechají asi 15 minut dusit. Pak je vyndej, jemně usekej nebo dvakráte umel, vlož do té šťávy a všechno to na sítě prolisuj. K tomu se přidá trochu červeného nebo maderského vína. Na to se vlije procezená, bledou jíškou zasmažená hovězí polévka a nechá se hodně povařit. Může se též zaklokati žloutky. Do této polévky dává se smažená, na kostky skrájená houska, rýže nebo ssedlina. Na $^{1}/_{4}$ kila jater čítají se 3 deka slaniny.

Č. 22. Tlučená polévka.

Syrové maso srnčí, telecí nebo hovězí skrájej na kousky, dej na slaninu a všechnu zeleninu dusiti, osol a přilívej polévku pod ně. Když jest měkké, rozsekej je a utluč v hmoždíři, smíchej

se šťavou jeho a protlač skrze síto. Nyní zapraž polévku bledou jíškou, nech ji s ní povařiti, proceď ji a pak do ní dej to připravené, protlačené maso. Zakloktej ji žloutky a vlij do mísy na smaženou, na nudličky skrájenou žemličku. $1\frac{1}{2}$ kila masa čítá se na 8 litrů a 1 žloutek na 1 litr.

Č. 23. **Polévka ze slepice.**

Na jednu starou slepici čítá se $3—3\frac{1}{2}$ litru vody. Stavíme ji do studené vody a vaříme jako hovězí polévku, jenom že nedáme mnoho zeleniny. Vaří se $2\frac{1}{2}—3$ hodiny, a to na mírném žáru. Pak se scedí a zavaří se do ní všechno, co do hovězí polévky. Maso se obere s kostí a přidá se do polévky, nebo je-li měkké, zadělá se.

Pro nemocné nedává se k ní zelenina a mastnota se důkladně s ní sebere.

Č. 24. **Tlučená polévka ze slepice.**

Očištěnou slepici nasol a dej ji dusit na zeleninu. Podlívej ji stále vodou, až změkne. Po té maso z ní okrájej na malé čtvercové kousky, kosti utluč ve hmoždíři a dej je ještě povařiti. Hovězí polévku zapraž bledou máslovou jíškou, proceď do ní polévku z kostí tlučených, přidej rozkrájené maso, drůbky i květák vařený. Zavařiti do ní můžeš nudle, knedlíčky, co libo.

Jiný způsob.

Též se může slepice rozkrájeti, ve vejci a strouhané housce obaliti a v másle osmažiti. K tomu usmaží se jedna skrájená houska na řízky, dají se 2—4 vejce a všechno se utluče ve hmoždíři s kouskem zelené petržele velmi drobně. Utlučené vlož do hrnku, nalij na to dobrou hovězí polévku, nech ji dostatečně povařiti a pak ji proceď do mísy na smaženou housku nebo dej do ní svítek atd.

Č. 25. **Bílá polévka.**

Zbytky telecího masa zadělaného rozsekej a udus; pak je dobře prolisuj, nalij na ně hovězí polévku a zapraž ji bílou jíškou. Omáčku, která na mase byla, ohřej, rozkloktej do ní jeden nebo více žloutkův a zakloktej do polévky, k níž přidáš krájené na kostičky housky.

Č. 26. I. Bílá tlučená polévka.

Dej na cibuli od kuřat drobečky (hlavy ne), když jsou měkké, popraš je moukou, pak to všecko v hmoždíři utluč, nalij na to polévky, nech povařiti a pak přeceď. Můžeš ji zakloktati žloutkem a zavařiti do ní nějaké knedlíčky.

Č. 27. II. Bílá tlučená polévka.

Dej na kuthan kus másla, jednu starou slepici, jednu cibuli, jednu malou petržel, kousek celeru, a máš-li křidélka od kapouna, nebo kuřat, všechno můžeš k tomu přidat. To se do měkka udusí a když je to měkké, zapráší se to moukou, v hmoždíři hodně utluče, nálije se na to 5 litrů hovězí polévky a nechá se to ještě vařiti. Pak se polévka procedí, dá se do toho uvařený, na kousky rozebraný květák, hlavičky od chřestu, hříbky dušené a ještě se to nechá několik varů povařit. V $1/2$ litru studené sladké smetany se 8 žloutků rozkloktá a tím se polévka zakloktá. Vařiti se už nesmí. Do té polévky jsou dobré uvařené masové knedlíčky.

Č. 28. Sekaninová polévka.

Zbytek telecí pečeně se usekā drobně sekáčkem, vloží do hrnka, nalije se na to polévka a povaří se s masem. Než se nese na stůl, zakloktá se žloutky v polévce rozkloktanými.

Č. 29. Brzlíková polévka.

Udělá se bledá máslová jíška, zalije čistou hovězí polévkou a nechá hodně dlouho za slabého míchání povařit. Mezi tím se připraví také brzlíky a mozečky, s nichž se kůžičky stáhnou, a na řízky se nakrájejí. Pak se dají na máslo a něco polévky dusit. Vypraný mozeček, žampiony a zelená petržel na růžičky vařená se dají do polévky, jakož i zelený hrášek a račí ocásky. Když se má polévka předložiti, rozkloktá se v hrnečku v téže čisté polévce nebo ve smetaně několik žloutků a tím se polévka zakloktá. Pak se však už nesmí vařit. Též knedlíčky se do této polévky zavaří, ale dříve nežli se do ní vloží mozeček.

Brzlíky připravují se takto: namočíme telecí brzlík na 2 hodiny do studené vody, načež jej v čerstvé studené vodě postavíme na mírný žár, kde zůstane, až je voda žhavá. Po té vodu slijeme, dáme zase studenou, na novo ji zahřejeme, což se opa-

kuje, až je brzlík čistě bílý a tuhý. Pak jej omyjeme ve studené vodě, zbavíme blánek i šlach, a dle předpisu jej upravujeme. Příprava mozečku byla už výše popsána.

Č. 30. Polévka se smíšeninou z kuřat.

Na osobu čítá se štipka rýže. Spař ji, zběl a na másle udus s hovězí polévkou. Nesmí býti příliš měkká. Zamíchej do ní 1 vejce a dej ji vychladnout. Drůbky i celé čtvrtky z kuřat uvař, maso pozorně od kosti sejmi a všechno na kostky skrájej. Když rýže vychladla, zamíchej maso do ní, vymaž formu máslem, vysyp houskou, rýži dej do ní a nech 1 hodinu v páře vařiti. Vyklop na mísu a ozdob ji růžičkami z květáku, který jsi uvařila v mléce. Polévka nese se k tomu čistá na stůl.

Do rýže mohou se dát také jen žaludky, játra a srdéčka z drůbeže, nebo upravená husí krev.

Č. 31. Koroptví polévka.

Na kuthan vložíme nakrájenou slaninu, 1 celer, 1 mrkev, 2 cibule, 1 kořen petržele, a když se to udusí, položíme na dušeninu dvě dobře očištěné a osolené koroptve, prsíčkami dolů; k tomu přidáme odřezky od masa, a máme-li jich právě, i od drůbeže, krčky, žaludky a všechno necháme do hněda udusiti. Když jsou koroptve již měkké, vykrojí se z nich prsíčka, nakrájejí se na nudličky a dají do mísy polévkové. Kosti, jakož to ostatní všecko ve hmoždíři dobře utlučeme, nalijeme na to 4 litry hovězí polévky a necháme hodně vařiti. Pak polévku slijeme, učistíme bílkovým sněhem, skrze ubrousek ji procedíme, do mísy k prsíčkám z koroptví vlijeme a k tomu dáme na nudličky nakrájenou smaženou housku.

Č. 32. Zajícová polévka.

Zajíce vyper, ožilkuj a rozsekej na několik kusů. Pak dej na kuthan všechnu zeleninu a koření na kousek slaniny nebo sádla do růžova spejchnout, vlož na to zajíce, nech do měkka dusit a podlívej polévkou. Pak obeř maso od kostí, rozemel a prolisuj je i s tou zeleninou, zalij polévkou a vínem a nech hodně s bledou jíškou povařit. Místo jíšky se též může dát uvařená a prolisovaná čočka.

Do polévky se vkládá masový i jiný svítek nebo skrájená a osušená houska.

Č. 33. Francouzská polévka.

V jednom kuthanu udusí se na másle a drobně skrájené cibulce brambory na kostky nakrájené; ve druhém dusí se na mastnotě mrkev, petržel, celer a kus jater; ve třetím vaříme květák a ve čtvrtém udusíme na másle rýži. Zelenina s játrami dá se do polévky, a když jest ostatní zelenina dušena, smíchá se dohromady, játra se nakrájejí a hovězí polévka nalije se na to.

Č. 34. Francouzská měšťanská polévka.

Rozkrájí se drobně cibulka a dá se rozpáliti na máslo až je růžová, ne červená; po té se tam vhodí rozkrájený na kostičky celer, brukev, 1 kořen petržele a mrkve, oboje na nudličky rozkrájené, přidá se ještě kus másla a nechá se to dusit. Nesmí se to však rozvařit. Pak přilévá se stále trochu a trochu polévky. Zatím se připraví: květák, který se rozebéře na malé růžičky; asi 2 syrové brambory, které se rozkrájejí na kostičky, zelený hrášek, hlavičky chřestové, kapusta na nudličky skrájená (košťál se vyřízne); tato zelenina vhodí se do polévky teprve půl hodiny před tím, než se dává na stůl, by se v ní vařila. Do polévky dá se nakrájený na řízky chléb. Na 1 kilo 120 gr. masa a telecí kosť čítá se $2^3/_{10}$ litru vody.

Č. 35. Anglická polévka.

Na 5 litrů hovězí polévky rozseká se drobně 1 kilo telecího masa a utluče ve hmoždíři. Mezi tím se udělá na másle bílá jíška a zalije se smetanou, aby se z toho utvořila kaše. Nechá se vystydnouti, a po té smíchá se s tím masem. Přidá se k tomu 6 celých vajec a 2 žloutky, trochu soli a pepře. Pak se všechno na sítě prolisuje a utvoří se z toho malé kuličky, které se v mouce obalí a na pánev máslem pomazanou kladou. Podlijou se po té polévkou a nechají se povařiti. Polovina těch kuliček může se na másle usmažiti a do polévky pak dáti.

Č. 36. I. Ruská polévka.

Do hrnku dá se vařit zelenina jako k hovězímu masu a k tomu se ještě dá kousek červené řepy, kousek nakládaného zelí, hovězí a vepřové maso na kostky nakrajené. Zeleninu vyndej a polévku zasmaž bledou jíškou. Než ji neseš na stůl, zakloktej

ji kyselou smetanou se žloutky rozmíchanou a dej do ní čtvrtky na tvrdo vařených vajec.

Řepa může být nakládaná a na nudličky krájená, jakož i ostatní zelenina, kterou můžeš po případě v polévce nechati.

Č. 37. II. **Ruská polévka.**

1 kilo hovězího masa, 1 slepici, 1 kapustu, 1 malou hlávku zelí dej do hrnka a na to nalij 5 litrů vody. Nech to 3 hodiny vařit; po té vyndej uvařené hovězí mase a nakrájej na úhledné, malé kousky, 1 kapustu nakrájej na nudličky a nech ji na sádle dusit. Když je měkká, zapraš ji moukou, dej do hrnce, k tomu to nakrájené maso, proceď na to polévku, dej k tomu $^1/_4$ kila kyselého, naloženého zelí, $^1/_2$ kila na lístky nakrájené uzené kýty, obrané a skrájené maso ze slepice a nech to trochu povařit, až je zelí měkké; je dobrá.

Č. 38. **Zelená polévka. (Jarní.)**

Openec, řebříček, listy fialek, chudobky, zelenou petržel a cibulku, pažitku, kmínové lístky, všechno mladé a jarní, očisť a dobře vyper. Po té to dej do hrnku a nalij na mladé bylinky slabší hovězí polévku. Vař je, až změknou, načež je vlož na síto a prolisuj na mísu. Prolisované zelinky dej do dobré hovězí polévky, nech je v ní jeden var povařiti a zasmaž po té polévku bledou jíškou. Na 3 litry polévky čítá se $^1/_2$ litru sladké, husté smetany a 8—10 žloutků, kterými se polévka posléze zakloktá. Do mísy polévkové vloží se buď smažená žemlička, buď svítek.

Č. 39. **Jarní polévka.**

Nasbírej nebo kup jarní bylinky, a to: openec, řebříček, mladé jahodové i fialkové listy, zelené petrželové snítky, mladou cibulku a listy mladých kopřiv. Zelinky uvař ve slané vodě, přidej k nim k vůli zachování svěží zeleni trochu sody a pak je usekej. Dej kousek čerstvého másla na kuthan a na něm je usmažiti nech. Po té je přidej do dobré, přecezené hovězí polévky, kterou jsi zakloktala se žloutky ve smetaně rozmíchanými. K polévce této dává se buď na kostky nebo na kolečka nakrájená houska na másle usmažená.

Č. 40. **Letní polévka.**

4—5 mrkví, 2 brukve, 1 celer, 3 póry, 1 kapusta a 2 hlávky salátu na jemné listy rozebrané se důkladně očistí, spaří a na nudličky nakrájejí, načež se $^1/_2$ hodiny opatrně, by se nepřipálily, dusí v kuthanu se 14 dkgr. másla. Po té se na to nalije $3^1/_4$ litru dobré hovězí polévky a zase se to pozvolna vaří celou hodinu. Do mísy dává se smažený, na nudličky skrájený chléb. Hlavní podmínkou zdaru této polévky jest, aby se udušená zelenina velmi zvolna v polévce vařila. Může se do ní dáti i rýže, zelený hrášek a chřestové hlavičky.

Č. 41. **Zimní polévka zelinná.**

Kapusta, brukev, vodnice, celer, petržel, mrkev rozkrájí se na tenké nudličky. K tomu se přimísí zelený hrášek, zelené boby a houbičky rozkrájené. To všechno se dá na papír na plech, tence se to rozetře a buď na kamnech nebo v troubě po topení zvolna suší. Usušené zeliny se dají do pytlíčku a uschovají na suchém místě. V zimě, když chceme vařiti zelinnou polévku, vypereme je a vložíme na několik minut do vařící vody. Pak se scedí a dají na másle dusiti. Podlívají se polévkou. Udušené zeliny dáme do procezené polévky. Upraví se pak jako předešlá.

Č. 42. **Rohanova polévka.**

Rozebeř 1—2 hlávky salátu, jemné listy spař, vyper a po sítě rozlož, by uschly. Pak z nich vykrajuj malá kolečka, která do silné polévky (consommé) zavaříš. K této polévce vkládají se do mísy vejce na polo vařená. Kolik osob, tolik vajec, a zvláště se k ní podávají nadívané žemlové koblížky — croutons. (Viz dále: B. Zavářky.)

Vejce vaří se 4 minuty ve vařící vodě, by žloutek zůstal syrový; po té se na ně nalije studená voda a slupka s vajec se sloupne. Také se mohou sázeti do vroucí vody a na polo uvařiti; ale už není jejich tvar tak úhledný a přirozený.

Ve velkých kuchyních dávají se vejce čejek.

Č. 43. **Houbová polévka.**

Nakrájej na tenké řízky patnáct pěkných, čerstvých, očištěných hříbků, vlož je na kuthan, přikryj pokličkou a dej na plotnu. Hříbky vypustí ze sebe vodu a když vysmahnou, dej na

ně 14 deka nového másla, trochu sekané zelené petrželo, 4 rovné lžíce mouky, dobře to promíchej, dej do hrnce dva litry dobré hovězí polévky a hříbky v ní dobře rozkloktej, aby nebyly žmolky. Nech ještě povařit a na konec zakloktej polévku 3 žloutky v trochu smetaně rozdělanými a hned ji vlij do mísy na svítek.

Č. 44. Žampionová polévka.

Očisť několik žampionů, jimž se též říká pečárky, a skrájej je na tenké řízky. Na kuthan dej kus másla, vlož na ně skrájené pečárky, zakryj pokličkou a nech je dusit, až vypustí šťávu, načež k nim přiliješ bílé polévky, aby se v ní povařily. Na jiném kuthanu udělej řídkou, bílou jíšku, na 2 litry polévky ze 7 dkgr. másla, zakloktej s ní polévku, proceď a nech hodně povařiti. Do polévky povařené pak udušené žampiony i se šťavou vlij a zakloktej ji 4 žloutky. Může se též do ní dát uvařený a na růžice rozebraný květák, zelená petržilka sekaná a houskové knedlíčky. Není nutno žloutky zakloktávati. Někdo udělá i hnědou jíšku na zadělání této polévky.

Č. 45. I. Smíšená polévka.

Do čisté a bledou jíškou zapražené polévky hovězí zavař jaterní a bílé houskové knedlíčky, na nudličky krájené drůbky holubů nebo kuřat a nech povařiti. Než ji neseš na stůl, zakloktej ji ve smetaně rozkloktanými žloutky a přidej něco zelené petrželky.

Č. 46. II. Smíšená polévka.

Zapraž bledou jíškou hovězí dobrou polévku a zakloktej ji 3 žloutky se smetanou. Po té do ní dej račí ocásky, rozebraný květák, houby vařené, drobně skrájené žaludky z drůbeže i po případě kousky masa a masové knedlíčky v páře vařené.

Č. 47. Žlutá polévka se ssedlinou.

Do $^1/_2$ litru husté, sladké smetany rozkloktej 10 vajec, osol to a důkladně promíchej. Vlij to do $^1/_2$ litru velkého, kamenného hrnku a dej do páry vařiti. Hrnek považ papírem, aby do něho nevnikla voda. Hodinu to v páře vař, pak to vyklop, na kostky nakrájej a dej do mísy. Do 3 litrů dobré hovězí polévky zakloktej 10 žloutků a nalij hned na tu ssedlinu.

Č. 48. Žemlová polévka.

Kůrku ze 3 čerstvě pečených housek ostrouhej, střídku na velké kostky skrájej, v troubě usuš, vlož do hrnka, zalij polévkou, osol, dej kousek dobrého másla a $^1/_2$ hodiny pozvolna vař. Po té ji zakloktej 5—6 žloutky v $^1/_{10}$ litru dobré smetany. Do této polévky dává se na tenké nudličky skrájená pečeně telecí nebo z drůbeže. Čítá se k lepším polévkám.

J i n a k. Též se může sítem prolisovati a do varu na novo uvésti, než se zakloktává.

Č. 49. Rýžovka.

25 dkgr. dobré rýže spař, zběl a dej vařiti s $1^1/_2$ litru silné polévky bílé. K tomu vlož starou slepici nebo kuře větší a nech to $1^1/_2$ hodiny pozvolna vařiti. Po té sébeř mastnotu a proceď polévku skrze síto. Kdyby byla příliš hustá, může se na sítě rozřeďovati polévkou, ale nesmí býti rýžovka řídká. Procezená rýžovka se pak osolí dle chuti. Podává se v koflíkách při večerních společnostech, nebo dopoledne. Dává se k ní na řízky skrájený citron, aby si ji zaceditі mohl, komu libo, míti nakyslou chuť.

Č. 50. Rýžovka francouzská.

Uvaří se rýžovka jako předešlá, ale hustší, načež se zakloktá se $^3/_{10}$ litru sladké, velmi husté, nevařené smetany.

Č. 51. I. Krupovka.

Uvař větší kroupy do měkka ve slané vodě; pak k nim zamíchej kousek másla čerstvého, na $^1/_3$ litru krup asi 8—10 dkgr., a tři to pilně, až jsou kroupy hodně šlemovité. Po té je protlačuj sítem na mísu, vlij do hrnka, přidej hovězí polévky dle potřeby a zakloktej smetanou se žloutky. Na 3 litry polévky 4—6 žloutkův a na každý žloutek čítej lžíci smetany.

Na stůl se to podává v kávových koflíkách a k ní čtvrtky citronové. Krupovka se vaří pouze v kamenných nádobách, jelikož by nabyla v železných šedé barvy.

Č. 52. II. Krupovka.

Na 120 gr. hovězího masa od ocasu čítá se 1 kilo 120 gr. telecího masa z kýty, jedna slepice a 5 litrů vody. To se vaří

a čistě opěňuje. Když asi 3 vary přešly, procedí se polévka skrze čistý šat, maso se na novo vypere a dá do té procezené polévky zase vařiti. Když se to vaří, přisype se do toho 560 gr. krup, připojí 1 mrkev, 1/4 celeru, 1 petržel a 1 pór. Nyní všechno se vaří asi 3 hodiny na mírném žáru. Po té se odstaví hrnek, opěníme polévku, sebéřeme mastnotu a prolisujeme ji skrze síto, načež ji patřičně osolíme. Kdyby byla krupovka příliš tuhá, rozředí se polévkou čistou dle potřeby. Může se též zakloktati žloutky a smetanou, ale je i bez nich výtečná. Podává se jako předešlá.

Díl krup a trochu krupovky rozřediti můžeme jinou polévkou, maso ze slepice rozkrájíme do ní a dáme jindy na stůl.

Z masa telecího můžeme rozličné sekaniny upraviti.

Č. 53. Večerní polévka čistá.

Na osobu čítá se 250 gr. masa a 8 deka hovězích kostí. Uvaří se polévka, učistí důkladně a podává v koflíkách. K této polévce nedávají se lžičky.

Č. 54. I. Račí polévka.

Uvař 1/2 kopy raků, rozeber ocásky a klepítka, vyloupej z nich masíčko a schovej. Skořápky roztluč v hmoždíři. Dej rozehřát na kuthan 1/2 kila dobrého másla, dej do něho ty skořápky a míchej tím, aby se to nepřipálilo. Když je máslo žluté, proceď je skrze plátno, hodně vymačkej, aby v těch skořápkách žádné máslo nezůstalo. Pak nalij na ty vymačkané skořápky 5 litrů hovězí polévky a nech je dobře vařit. Z račího másla udělej trochu řídké jíšky, nech ji jen spejchnout a zapraž jí polévku. Můžeš do ní pak dát uvařený, na malé růžičky rozebraný květák, račí ocásky a klepítka, která jsi dříve vyloupala, a všechno nech ještě trochu povařit. Pak do té polévky zavař račí knedlíčky jako lískový oříšek veliké. Račí knedlíčky: Utři 10 deka račího másla, dej do něho 4 žloutky, 4 celá vejce, trochu to osol. Miluješ-li tuto chuť, můžeš k tomu přimísiti něco zelené sekané petržele, několik račích klepítek jemně rozsekaných, 4 dříve oloupané a rozstrouhané housky, které se musí 4 lžícemi dobré, sladké smetany politi, aby byly vláčné; dobře všecko promíchej a tvoř pak stejné kulaté knedlíčky. Dáš je dříve do čisté polévky uvařiti, pak je vyber a teprve

je vlož do račí polévky. Když je všechno povařeno, rozkloktej do půl litru sladké smetany 8 žloutkův a jimi zakloktej polévku; ale už ji hned odstav, aby se nesrazila.

Č. 55. II. Račí polévka.

Upraví se všechno jako při první, jenom na místě jíšky se usmaží houska, roztluče se ve hmoždíři s 8 žloutky na tvrdo uvařenými a pak se ještě polévka procedí; k té se dá zase svítek račí. 10 deka másla račího se utře, 8 žloutků se k tomu jeden po druhém zamíchá, dle potřeby se to osolí, přidá se zelená sekaná petržel, masíčko sekané z račích ocásků, jemně usekané žaludky od drůbeže, 4 housky, s nichž se kůrka sloupla, namočené ve smetaně a protlačené skrze síto, a posléze se do toho volně natřese z osmi bílků sníh. Vymaže se pekáč máslem, nalije se těsto do něho a dá se péci. Upečený a vychladlý svítek se na kostky nakrájí a dá se do polévky trochu povařit, načež polévka také se zakloktá žloutky a smetanou. Na $^1/_4$ litru smetany čítají se 4 žloutky.

Č. 56. Šťovíková polévka.

Šťovík se vypere, dá se udusit na másle a cibuli; když je měkký, prolisuj jej. Hovězí polévku zapraž bledou jíškou a šťovík dej do polévky, nech hodně povařit, zaceď citronovou šťavou a přidej něco málo smetany, osol, nech ještě trochu povařit a pak odstav.

Č. 57. Nepravá želvová polévka.

Telecí hlava se opaří, zbělí, očistí, opálí. Pak se rozsekne, jazyk z ní vyřízne, mozek vyndá, kůže se stáhne, rozřízne, s jazykem spaří, zbělí, vypere a na čistý šat rozetře. Pak se kůže uvnitř očistí ode všeho černého masa, zevní strana se natře citronovou šťavou a vaří se i s jazykem a udušenou zeleninou, až obě změkne. Po té vyndá se kůže opěnovačkou ven a obě půlky vloží se mezi dva kuthany, by se stlačily a vychladly, načež se z nich vykrajují malá kolečka neb 3 cm. velké čtverečky. Tyto se vloží do kuthanu, osolí se, dá se k tomu $^3/_{10}$ litru madérského vína, 280 gr. oloupaných a tence skrájených lanýžů, na špičku nože pepře a dá se to rychle udusiti. Zatím udělá se hnědá jíška ze 14 dgr. másla a 4 vařeček plných mouky, zapraží se jí $2^1/_{10}$ litru silné polévky, povaří se to na kraji

plotny, pěna i mastnota pečlivě se sbírají, načež se skrze síto protlačí do jiného kuthanu.

Ze sekaniny kuřecí utvoříme kulaté knedlíčky, jakož i druhé z tvrdých žloutků; 6 na tvrdo vařených žloutků smícháme se 3 syrovými vejci, osolíme, přidáme trochu květu, a z toho uděláme malé kulaté knedlíčky.

Obuje zavaříme do slané vody na několik vteřin a dáme do mísy. Polévku uvedeme do varu, přilijeme ještě asi 10—15 lžic vína maděrského, necháme povařiti a pak ji nalejeme do mísy. Tato polévka musí být hnědá, ale čistá. Do mísy vložíme též udušené čtverečky z kůže s lanýži a vínem. Jazyk sloupnutý se též může skrájeti na kostky k tomu.

Č. 58. Jednodušší nepravá želvová polévka.

Uvaříme očištěnou telecí hlavu a kus vepřové kůže očištěné od sádla se zeleninou a solí. S uvařené hlavy stáhneme kůži a ulisujeme ji i tu vepřovou tak, jako výše udáno. V hrnku uvaříme $^1/_2$ litru hrachu ve vodě, uděláme mastnou, hnědou jíšku, zapražíme jí polévku, tutéž procedíme i hrachovou vodu, smícháme všechno pečlivě a přidáme asi 6 až 10 lžic vína maděrského. Když se všechno povařilo, skrájíme do toho obě kůže na kostečky, opepříme a vlijeme do mísy na sušenky houskové.

Č. 59. Polévka z hovězího ohonu.

Hovězí ohon rozseká se na kusy 2 stotiny velké, načež se ve studené vodě omyje a ve vroucí spaří. Vloží se totiž do vařící vody na $^1/_4$ hodiny povařit, načež se ve studené vodě ochladí. Vař maso a drůbky bez zeleniny a osol. Na kuthan dej 4 deka chutného, čerstvého másla a na to skrájenou zeleninu, totiž: 1 mrkev, 1—2 cibule, $^1/_2$ brukve, kus celeru, po libosti nějaké zrnko koření a na to tymián, lžičku soli, hovězí játra a kus, nejméně 6—7 deka, uzeného libového masa. Když se zeliny trochu odusily, vlož na ně připravený a rozsekaný hovězí ohon. To dus a podlívej výše jmenovanou polévkou. Na jiném kuthanu udus houby a za chvíli přidej k nim mozeček. Když mozeček změkl, vyndej jej, polévku sceď, dej do ní kousky masa, nakrájeného z ohonu, drůbky rozkrájené, mozeček a houby, ve slané vodě vařené květákové růže a zelenou petržel. Zalij maděrským nebo bílým vínem a nech ji s ním 10 minut nejméně vařiti.

Též se tato polévka může zasmažit hnědou jíškou. Za přídavek se dává i jiná v polévce svařená zelenina, jako: chřestové hlavičky, zelený hrášek, celer, mrkev, brukev. Zeliny se skrájejí dříve za syrova na úhledné kousky, každý jinak, jako na nudličky, kostky, řízky a t. p.

B. Postní polévky.

Polévky z vody upravují se po většině jako masité, jenom že se mastnota zde nahrazuje máslem, a chuť zase jinou přísadou. Takové přísady jsou: zeleniny, luštěniny, brambory, chléb, houska.

Pravidlo velikých kuchařův určuje, aby se máslo zvolilo k tomu chutné a větší polovina jeho se dala do polévky bezprostředně před tím, než se nese na stůl, čímž nabude polévka lahodné chuti. Menší část se dá do vody vařit.

Polévky z vody zapražují se jíškou, aby zhoustly, a zakloktávají se žloutky i smetanou.

Též se do nich zaváří krupice, rýže, kroupy, kapání, vaječné těsto, svítek, knedlíčky a t. p.

Též se upravují rozličné míchané a zeleninové polévky i polévky z hub a jarních bylinek z vody, jako hovězí, jenom že se béře k tomu máslem omaštěná nebo hrachová voda na místě hovězí polévky.

Nebudeme se tudíž marně rozepisovati o postních polévkách a uvedeme pouze některé z nich.

Č. 60. **Rybí polévka.**

Rozkrájej 1 celer, 1 kořen petržele, 2 malé cibule, 1 kapustu, všechno očištěné, na kuthan; dej 10 dkgr. másla pod to a nech udusiti. $^1/_8$ litru hrachu uvařeného přidá se k udušené zelenině, pak se na to nalije 6 litrů vody a nechá se to hodně vařit, načež se to všecko skrze síto procedí i s tou zeleninou a hrachem, osolí a bledou máslovou jíškou zapraží. Když to není v postě, dá se hovězí polévka místo vody a zase se nedá žádný hrách. Ze tří kaprů vnitřnosti dobře očištěné se po té dají na půl hodiny do té polévky vařit. Vnitřnosti se na kousky rozdělí

a do mísy vloží, kam se též vloží na knedlíčky skrájená a smažená houska. Polévka nalije se na to a hned se jí, aby se houska nerozmočila.

Č. 61. Jiná rybí polévka.

4 hlavy kaprů vyper, nalij na ně 6 litrů vody, přidej 1 kapustu, kořen petržele, 1 celer, 2 brambory, osol to a nech vařit. Nakrájej zase jiný celer, 1 petržel, 1 mrkev na hodně tenké nudličky a nech to všecko na kousku másla hezky do žluta udusit; pak se ta polévka s hlav slije, bledou jíškou zapraží, dušená zelenina do toho se přidá, též ze dvou kaprů vnitřnosti a nechá se to dobře vařit, půl hodiny i více. Do té polévky zavářejí se knedlíčky z rybího masa.

Č. 62. Polévka z vnitřností ryb.

Na 4 litry vody čítá se jedno mlíčí a jedny jikry. Do vody dáme kus másla, 1 celer, 1 petržel a osolíme ji. Když se to povařilo, vložíme do té vody čisté vnitřnosti a necháme je povařiti. Ze 180 gramů másla uděláme bledou, řídkou jíšku, zasmažíme jí v hrnečku něco té polévky a pak ji procedíme do ostatní na vnitřnosti. Dobře polévku kloktáme, při čemž se vnitřnosti rozmačkají, a pak ji nalijeme do mísy na skrájené housky. Jinak též se vnitřnosti vyndají, na kousky rozdělí a do mísy k housce vloží.

Též můžeme zapraženou polévku i se zeleninou a vnitřnostmi na sítě prolisovati. Prvější způsob je více domácný,. druhý však je lepší. Kdo má rád květ anebo pepř, může z obého něco připojiti do polévky.

Vaříme-li na druhý způsob, můžeme k vnitřnostem přidati jednu hlavu z kapra, uvařiti ji a obrané z ní maso pak skrájeti k houskám do mísy.

Č. 63. Silná rybí polévka.

Vaří se z více druhů ryb. 62 dkgr. kapra, 62 dkgr. linů, 56 dkgr. štiky (a kdo může k tomu dáti, i kousek úhoře). Ryba se oškrábe, vypere, na kousky skrájí a dá na zeleninu s 28 dkgr. másla a několika sběračkami vody zvolna dusiti na mírném žáru. Když cibule, které se dají na dno kuthanu, zahnědly, dolije se na to čerstvé vody $4\frac{1}{2}$ litru, osolí se to a nechá 2 hodiny v pevně uzavřené nádobě zvolna vařiti. Pak se polévka skrze

čistý ubrousek procedí a je-li kalná, sněhem z bílkův očistí. Do této polévky zavářejí se knedlíčky z rybího masa, nebo se vlije na smažené housky. Maso z ryb může se obrati a do polévky skrájeti, nebo se jinak upotřebí na sekaniny.

Č. 64. Hnědá rybí polévka.

Z 1 kapra jikry a z druhého kromě mlíčí ostatní vnitřnosti nech ve vodě vařiti. Na jednom kulhanu zeleninu na másle a na jiném rybí hlavu též na másle udus; žábry z hlavy však dříve odstraň, protože jsou hořké. Udušené hlavy dej do hmoždíře a utluč se zázvorem i dušenou zeleninou. Pak dej všechno do síta, prolisuj a prolívej polévkou z jiker; po té teprv proceď polévku ubrouskem. Mimo půst můžeš prolívati při lisování hovězí polévkou. Procezenou polévku dej vařiti a do vařící zavařuj buď knedlíčky z mlíčí, buď ji vlij vařící do mísy na housku na kostky skrájenou a usmaženou, kam jsi dříve již vložila také rozkrájené jikry.

Č. 65. Žemlová polévka.

4 housky skrájejí se na lístky, nalije se na ně 1—1 $^1/_2$ litru vody a vaří se asi 10 minut. Pak se skrze husté sítko prolisují, voda se scedí do hrnku, prolisované housky k ní, k tomu 10 až 12 dkgr. čerstvého másla, soli dle potřeby, květu, a míchá se tím, až přijde polévka do varu. Po té se zakloktá 2—4 žloutky ve smetaně rozmíchanými.

Č. 66. Pivní polévka.

Dá se vařit 1 litr piva s 1 lžicí tlučeného cukru, 4 dkgr. čerstvého másla. Mezi tím rozkloktá se 5 žloutků, půl lžičky mouky a $^1/_4$ litru smetany a zakloktá se tím vařící polévka, jež se míchá stále na plotně, až zhoustne, načež se nese na stůl. Dříve se vytlačí do ní z jednoho citronu šťáva. Přiměřeně soli do ní se dá, dokud se to vaří na plotně. Kdo nemiluje slané polévky z piva, nesol jí, a zase více dle chuti ji oslaď.

Č. 67. Vinná polévka.

$^1/_2$ litru bílého vína, trochu citronové kůry celé a kousek másla dá se vařit. Mezi tím rozkloktá se 5 žloutků s trochou studeného vína a s půlí kávové lžičky mouky, čímž vařící víno

se zakloktá a stále na plotně míchá. Dokud je to ještě na plotně, aby se též sůl povařila, může se přidati trochu soli. Kdo nemiluje slané polévky vinné, nesol jí.

C. Zavářky do polévky.

Do čisté polévky zavářejí se rozmanité přísady nebo se pouze v ní spaří.

Uvádíme je názvem: zavářky.

Č. 68. Zavářky z vaječného těsta.

Nazýváme je: nudle, čtverečky, strouhanka, makarony. Nejlépe, když si je doma vyrábíme, neboť kupované nemají té dobré chuti. Když se scezená polévka vaří, zavaříme je do ní. Kupované zavářejí se dříve do slané vody, by špatná chuť z nich polévku nezkazila, a pak teprve se již uvařené vloží do polévky scezené.

Vaječné těsto takto se pracuje: Na $^1/_8$ litru suché mouky dá se jedno vejce. Z toho se vypracuje tuhé těsto, přiklopí se miskou a nechá chvíli, nejméně $^1/_4$ hodiny, odpočinout. Pak se na suchém vále tence vyválí. Placky nechají se oschnouti, načež se z těsta krájejí buď čtverečky, buď nudle nebo se tvoří makarony.

Nudle se krájejí takto: z placky nařežeme pruhy tak široké, jak dlouhé chceme míti nudle, a na sebe je složíme. Pak nožem v šikmém směru skrajujeme tenké nudličky.

Ke čtverečkům se placka sbalí, skrájejí se širší nudle, které se po té obrátí a vždy v malých skupinách na čtverečky skrájejí.

Na makarony se nařežou větší čtverce z placky a pak se pomocí kulatého dřeva na formě zatáčejí do trubiček. Přitisknutím utvoří se na nich kresba dle rytého vzoru formy.

Strouhanka se na struhadle strouhá z tuhého těsta, jako houska; ale nesmí se tlačiti.

Č. 69. Krupice.

Na 1 litr polévky čítá se 60 gr. nebo koflík krupice, která do vařící polévky zvolna se sype, při čemž pilně se jí

míchá a za stálého míchání plné $^1/_4$ hodiny v ní vaří. Než se dává polévka do mísy, zakloktá se 1 žloutkem, který se byl v chladné troše polévky dříve dobře rozkloktal.

Č. 70. Rýže.

Pro 4—6 osob čítá se 7—9 dkgr. rýže. Též přehršli na osobu. Rýže se přebéře, zbělí, vypere a povaří se zvolna v $^1/_4$ litru polévky, do níž se dal kousek másla. Nevaří se dlouho, aby zrna zůstala celistvá, načež se vlije do procezené již polévky.

Lepší způsob jest tento: rýže se přebéře, suchým, čistým šatem dobře otře a do vařící polévky se zavaří jako krupice, jenom že se déle vaří, a to asi $^3/_4$ hodiny.

Komu libo, může prvý druh bílou jíškou zapražiti.

Č. 71. Ságo.

Na 1 litr polévky čítá se 60 gr. sága. Spař ságo, zběl a zavař do vařící silné polévky. Nechá se $^1/_2$ hodiny zvolna vařiti a zakloktá se 2 žloutky. Též mnohé kuchařky nalijí na ságo studenou vodu, ve které je nechají asi hodinu máčiti, načež vodu slijí, dají na ně vroucí polévku a vaří je zvolna $^1/_2$ hodiny.

Č. 72. Tapioka.

Tapioka při vaření značně nabude, ale vyžaduje delšího vaření na mírném žáru, má-li se náležitě provařiti. Kdyby se jen krátce vařila při prudkém ohni, ztuhla by a pozbyla jemné své chuti. Vaří se zvolna nejméně 1 hodinu. Tapioka nazývá se též indické ságo.

Čítá se na 1 litr polévky asi 4 plné lžíce nebo 7 deka tapioky. Tapioka se dá na $^1/_4$ hodiny do studené vody vymočiti, načež se voda slije a nalije se na ni vychladlá hovězí polévka, s níž postaví se na plotnu.

Č. 73. Kroupy.

Kroupy přeberou se, čistým šatem otrou a jako rýže se dají do polévky vařiti s kouskem másla. Polévka se pečlivě míchá, by se kroupy nepřipálily. Nesmí se vařiti nikdy v železném hrnku.

Č. 74. **Kapání.**

Do hrnečku s »hubičkou« rozbijeme 2 vejce, rozkloktáme je a přidáme 5 lžic mouky. To tak dlouho mícháme, až je z toho řídké těsto, které se lžíce volně stéká. Zkusíme dříve kapati, a je-li těsto řídké, přidáme mouky i opačně trochu mléka. Do vařící polévky se takto zavaří: držíme hrneček vysoko nad polévkou a necháme těsto do ní stékati, čímž se tvoří nudličky na povrchu. Když je povrch polévky jimi pokryt, posečkáme chvilku; pak vařečkou nudličky k jedné straně odhrneme a zase nanovo kapáme těsto. Anebo kapajíce těsto stále polévkou volně po vrchu mícháme. Tím se tvoří zase drobné kapání. Zakapaná polévka se povaří a vlije do mísy.

Knedlíčky.

Knedlíčky jsou dvojí: kulaté a lžičkou volně zavářené. Poslední nazývají se běžně též »noky«, dle francouzského: noques.

My nazýváme v naší knize oba druhy: knedlíčky.

Upozorňujeme, aby se vždy jeden knedlíček na zkoušku zavařil a dle toho by se těsto upravilo hustší, je-li třeba, nebo řidší, a také aby se po ochutnání, čeho by scházelo, k tomu přidalo.

Č. 75. **Houskové knedlíčky.**

7 dkgr. másla se utře, 3 vejce se do něho zamíchají, a to nejprve jedno po druhém 3 žloutky a pak 3 bílky. Tři bílé rozstrouhané housky (s nichž se kůrka sloupla) pokropí se smetanou anebo polévkou, k tomu připojí, osolí se to, promíchá a tvoří se knedlíčky. Komu libo, může přidati trochu sekané zelené petržele k tomu. Při zkoušce se přidá mléko, je-li tvrdý; houska, rozbíhá-li se.

Jiný druh: 1 rozstrouhaná, 1 v mléce namočená houska, 2 vejce, 7 deka másla.

Č. 76. **Moučné knedlíčky.**

12 dg. másla se utře, až se zpění; pak se do 16 lžic studeného nevařeného mléka rozkloktají 4 vajíčka. Do toho másla pak vmícháme vždy 1 lžíci mléka svrchu uvedeného a 1 lžíci

mouky; neustále pilně třeme, až všechno mléko s vajíčky spotřebujeme. Mouky se musí dáti tolik, kolik třeba, aby bylo těsto patřičně tuhé. Pak smočíme lžíci vždy do vařící vody a do vařící polévky zavaříme knedlíčky.

Č. 77. **Máslové knedlíčky.**

14 dkgr. másla čerstvého a chutného utři, až se zpění; po té do něho zamíchej jedno po druhém 5 vajec, 14 deka mouky, trochu květu a soli. Pak se těsto po míse rozetře asi na prst tlustě, přikryje a nechá $^1/_4$ hodiny buď u ledu, buď v chladu státi. Po té se zavářejí z něho kávovou lžičkou malé knedlíčky do vařící polévky, ve které se 8—10 minut zvolna vaří. (Některé radí zavařiti je zvláště do slané vody, pak ceďákem vyndati a do polévky hned do mísy vložiti. Takto polévka je čistší a knedlíčky úhlednější.)

Č. 78. **Chlebové knedlíčky.**

Do lžíce sádla nebo másla dej zapěniti půl rozstrouhané cibule, přidej k tomu 4 lžíce strouhaného chleba a nech jej pouze něco málo v tom posmažiti. Pak to dej na mísu a když to vychladne, zamíchej do toho 4 lžíce mléka, 3 celá vejce, osol, přidej sekané zelené petržele a dobře to promíchej. Není-li těsto dosti tuhé, přisyp lžíci usušeného, nesmaženého a ustrouhaného neb utlučeného chleba. Po lžíci zavářej je do polévky.

Č. 79. **Bramborové knedlíčky.**

Vezmi tolik másla, kolik váží jedno vejce, a utři je s jedním žloutkem. Dej k tomu 5 ustrouhaných, den před tím vařených brambor, osol, přidej plnou kávovou lžičku mouky a dobře prolisuj. Dělej malé knedlíčky a zavářej je do vařící slané vody. Vaří se 6—8 minut a pak se vloží do polévky.

Č. 80. Jiný druh.

8—10 moučných brambor oloupej, uvař a ještě za tepla na sítě prolisuj. Ustrouhej 1 housku, usmaž ji v másle do zlatova, přimíchej k tomu 4—5 celých vajec, 7—10 dkgr. másla, osol to, umíchej dobře, utvoř knedlíčky, v mouce je obal, vař je 10 minut ve slané vařící vodě a dej je pak do polévky.

Č. 81. I. Krupičné knedlíčky.

$^1/_3$ litru krupice se spaří $^1/_3$ litru vařícího mléka, dobře se to rozmíchá, osolí, dají se k tomu 2 celá vejce a 1 houska na drobné kostičky skrájená, na másle usmažená. Dobře se to promíchá a pak se z toho kulatí knedlíčky, které do polévky se zavářejí.

Č. 82. II. Krupičné knedlíčky.

Rozetři 7 dkgr. másla se solí, až se zpění; pak přidávej vždy 1 žloutek a lžíci krupice prostřední velikosti. Na 7 dkgr. másla 4 žloutky a 4 lžíce krupice. Dobře to vypracuj a tvoř dvěma lžícemi pěkné knedlíčky, které hned zavařují se do vařící polévky. (Pro 6 osob.)

Č. 83. Jaterní knedlíčky.

Utři hodně do běla lůj (máš-li jej uschovaný sebraný z polévek neb omáček, chuť je stejná a můžeš tím másla ušetřiti) nebo máslo, od každého asi 12 dkgr., přidej k tomu 6 žloutkův a pak $^1/_4$ kila hovězích nebo telecích jater, které jsi ustrouhala a prolisovala, trochu pepře, citronové kůry, marjánky, vše jemně utlučené; dle potřeby to osol. Komu libo, připoj stroužek utřeného česneku. Dej k tomu sníh ze tří bílkův a tolik strouhané housky, aby knedlíčky byly dostatečně husté. Dej jeden na zkoušku vařit a není-li dosti tuhý, přidej ještě strouhané housky.

Č. 84. Rýžové knedlíčky.

25 dkgr. rýže spař, zběl a uvař v mléce nebo ve vodě s kouskem nového másla, až je z toho tuhá kaše. Když povychladla, zamíchej do ní 4 celá vejce, osol ji a do úplně studené přidej trochu strouhané housky nebo mouky, aby z toho bylo těsto na knedlíčky. Kávovou lžičkou je zavařuj. Můžeš přidati květu nebo jeden tlučený hřebíček.

Č. 85. I. Mozečkové knedlíčky.

Osmaž na másle a cibulce mozeček, utři jej pak na míse s rýží v mléce uvařenou, přidej 1 celé vejce, 2 žloutky, osol a dej dle potřeby strouhané housky, je-li libo, i zelené petržele.

Č. 86. II. Mozečkové knedlíčky.

Dva telecí mozky se vyperou ve studené vodě, stáhnou, spaří a nechají uvařit. Po té se jemně rozsekají. Utře se na míse kousek chutného, čerstvého másla, dá se k němu 1 ostrouhaná máčená houska a mozečky. To se hodně rozetře, přidají se dvě bílé strouhané housky, sekaná zelená petržel, 2 celá vejce, 2 žloutky, osolí se to, a něco krájené pažitky se může přidati. Z toho se udělají knedlíčky, jež zavářejí se do polévky.

Č. 87. Knedlíčky z hovězího tuku.

Utři do běla 14 deka hovězího tuku, 8 celých vajec jedno po druhém do toho vmíchej a po té přimis tolik strouhané housky, co třeba na těstíčko. Osol to a dělej malé knedlíčky. Dříve jeden na zkoušku zavař a je-li třeba, přisyp housky.

Č. 88. I. Masové knedlíčky z uzeniny.

Utři 15 deka nového másla, dej do něho 3 žloutky, 3 vejce, málo to osol, přidej do toho 25 deka drobně nasekaného, libového uzeného masa z kýty, jednu ustrouhanou housku, trochu zelené sekané petržele, dobře všechno promíchej a zavařuj lžičkou malé knedlíčky do silné polévky.

Č. 89. II. Masové knedlíčky.

Půl kila telecího masa se useká, protlačí skrze síto, 14 deka másla se utře, 1 ve smetaně namočená houska, 4 vejce, trochu soli, trochu zelené sekané petržele, dobře se to promíchá a lžičkou se z toho vykrajují knedlíčky, které na mělký kuthan máslem pomazaný se kladou. Nalije se na ně vařící voda nebo slabší polévka, ve které se uvaří. Pak se vyberou a dají se buď do tlučené nebo jiné polévky.

Č. 90. I. Slaninové knedlíčky.

3 housky nakrájej na malé kostečky, polovici té nakrájené housky dej na slaninu na kostečky skrájenou osmažit; zatím utři na míse 12 deka másla, osol, přidej 3 žloutky, 1 celé vejce, všechnu na kostečky skrájenou housku (usmaženou i suchou),

přilij dle potřeby trochu mléka; dej usmažiti ještě jednu ustrouhanou housku a vychladlou přidej k tomu. Dobře promíchej a kulať malé knedlíčky.

Č. 91. II. **Slaninové knedlíčky.**

Asi 30 dg. slaniny rozkrájej na kostky a dej rozehřáti. Nakrájej 30 dg. housky taktéž na kostky, dej na pekáč, polij tou rozehřátou slaninou a nechej je usušit. Mezi tím si utři 10 dg. másla se 6 vejci a přidej asi $^1/_2$ litru mouky, několik lžic mléka nebo vody a ty housky dej do toho zcela studené, dobře promíchej a propracuj. Pak to nech asi $^1/_2$ hodiny státi. Dále dělej knedlíčky a zavářej je do tvrdé slané vody nebo do vařící polévky. Vaří se asi $^1/_2$ hodiny. Jsou-li větší, vaří se déle.

Č. 92. **Polské knedlíčky.**

Nakrájej na kostky 58 gr. slaniny, nech ji na kuthanu poněkud rozpustit a dej na ni jemně sekanou cibuli udusit. Utři 58 gr. másla, přidej 2 vejce, 2 žloutky, slaninu s cibulkou, 1 housku na kostky krájenou (pouze to bílé), 175 gr. na kostky skrájené uvařené uzené kýty neb uzeného masa, osol a dej tolik mouky, kolik třeba, aby z toho bylo těsto. Lžičkou vykrajuj knedlíčky a zavařuj do polévky. Musí se dlouho vařiti.

Č. 93. **Císařské knedlíčky.**

Koflík mléka, koflík rozkloktaných vajec, trochu mouky, trochu pepře, nového koření a trochu květu, kloktej to na stole asi $^1/_2$ hodiny, pak to dej na plotnu do páry a než dáváš polévku na stůl, vyndavej lžicí knedlíčky a dávej do polévky.

Č. 94. **Knedlíčky z rybího masa.**

Rozseká se $^1/_2$ kila čistého masa z kapra bez kůže a protlačí skrze sítko. Na míse tře se 10 dkgr. másla, přimíchá se k němu 5 vajec, tři oloupané rozstrouhané housky, pokropené sladkou smetanou, trochu sekané zelené petržele, trochu soli, protlačené maso a hodně se to promíchá. Z toho tvoří se knedlíčky jako lískový ořech velké.

Č. 95. Knedličky z mlíčí.

Mlíčí nech uvařit, aby však nezklihovatělo; stáhni s něho kůžičku, rozetři na míse a utři dobře s polovičkou bílé housky v mléce máčené, s $^1/_2$ housky strouhané, 2 žloutky a 1 celým vejcem, osol, tvoř knedlíčky a zavař do polévky.

Č. 96. Dušená rýže.

Na kutban dáme kus čerstvého másla a něco hovězího tuku rozpustit. Rýži přebereme, v čistém šatě prach s ní setřeme a na tu mastnotu vložíme. Podlijeme ji polévkou, přisolíme a necháme ji dusit, až změkne. Při tom ji občas zamícháme, aby se nepřichytla, a stále ji podléváme polévkou. Po té přisypeme k ní dle množství rýže strouhaného parmského sýra, dáme pažitku a zelenou petržel, zalijeme dle potřeby polévkou a dáme ji na stůl na zvláštní misku, ze které se béře po libosti do polévky.

Č. 97. Jaterní rýže.

140 gr. jater se sestrouhá a utře se 6 dkgr. tuku nebo másla, 2 housky se namočí do mléka, dají se k játrám, 4 vejce a trochu marjánky. To se všechno utře a dá se k tomu pak ještě 1 celá strouhaná houska. Kdo miluje česnek, utři stroužek do toho. Do vařící polévky se skrze cedník, síto nebo struhadlo zavaří. Vařečkou těsto roztíráme, a do polévky padají krátké nudličky. Vařiti se musí bezmála $^1/_4$ hodiny.

Č. 98. Rýže z hovězího tuku.

Utři dobře kus hovězího tuku, vmíchej do něho 2—3 vejce, vždy jedno, pak to chvíli tři, a zase druhé atd. K tomu přidej jemně rozsekanou petržel, citronovou kůru, utlučený květ a strouhanou housku, až je to hodně husté. Pak proceď polévku, a když se vaří, ceď do ní skrze struhadlo tu smíšeninu.

Č. 99. I. Moučný svítek.

Utři 5 deka másla, dej do něho 3 žloutky, utři zase, pak trochu soli, ale opatrně, ne mnoho! 7 deka mouky, ze 3 bílků sníh, lehce zamíchej a dej to na plech máslem pomazaný, moukou vysypaný péci. Studený nakrájej na kostky a dej do mísy.

Č. 100. II. Moučný svítek.

Utluč ze 4 bílků tuhý sníh, lehce do něho zamíchej 4 žloutky, trochu soli a 7 deka mouky. Pekáč vymaž máslem. vysyp houskou a dej do něho těsta asi na $^1/_2$ cm. tlustě. Když jest svítek upečený, nakrájí se na nudličky nebo na malinké čtverečky.

Č. 101. III. Moučný svítek.

Utři kousek másla do běla, přidej 2 žloutky, později trochu mouky, 2 lžíce mléka, trochu soli a za stálého tření ze 2 bílků sníh; těsto musí být trochu hustší než na kapání. Plech namaže se máslem, těsto rozmaže po něm a nechá zvolna péci. Z vychladlého vykrájejí se formičkou rozličné drobnosti, které se do polévky zavaří.

Č. 102. I. Krupicový svítek.

Utři na míse 14 dkgr. másla, vmíchej do toho jeden po druhém 8 žloutkův a za každým žloutkem 1 lžíci vychladlé, v mléce uvařené krupičné kaše. Míchej dobře, osol, ke konci přimis lehce z 8 bílků sníh. Vymaž pekáč máslem,- vysyp houskou, dej těsto na prst tlustě na něj a upeč v troubě do zlatova.

Č. 103. II. Krupicový svítek.

1 litr krupice spaří se 1 litrem mléka. Míchá se tím, až je to studené, načež se k tomu připojí, jak výše udáno, másla, žloutkův a sněhu bílkového.

Č. 104. Houskový svítek.

Utři důkladně 12 dkgr. nového másla, po té jeden po druhém přimis k němu 6 žloutků, 3 lžíce sladké smetany, něco kvělu, osol to a přidej tolik strouhané housky, kolik třeba, aby bylo z toho těstíčko na svítek; naposled natřes do něho ze 6 bílků sníh. Plech pomaž máslem, těsto dej na něj na prst tlustě, nech péci, pak skrájej do polévky.

Č. 105. I. Kapustový svítek.

Kapustu uvař v polévce, až změkne; pak ji rozsekej drobně, na másle udus podlévajíc polévkou a osol. Po té ji dej vychlad-

nouti, utři na míse 7 až 12 dkgr. másla, k tomu 5 žloutků, 5 celých vajec, housku rozstrouhanou a smetanou pokropenou, kapustu vychladlou, všechno promíchej dobře, osol, opepři, dej k tomu naposled z 5 bílků sníh a peč malé svítky na lívanečníku.

Č. 106. II. Kapustový svítek.

Očisť dvě kapusty, uvař je ve slané vodě, a když úplně změkly, rozsekej je drobně. Po té sekaninu na sítě ještě prolisuj, aby byla jemná. Na misce už před tím utři 5 deka čerstvého másla, přimíchej k němu pak 7 žloutků, jeden po druhém, osol, trochu opepři, je-li libo, a posléze do té hmoty zlehka vmíchej ze 7 bílků tuhý sníh. Pomaž plech máslem, vysyp strouhanou houskou, těsto upravené na to vlij a upeč svítek ve vlažné troubě do zlatova. Upečený a trochu prochladlý svítek skrájej buď na kostečky, buď na obdélníčky, ale úhledně a stejnoměrně.

Č. 107. III. Kapustový svítek.

Uvaříme 1 kapustu a po té ji jemně usekáme. K té sekanině přidáme také 18 deka libového, jemně usekaného, vařeného uzeného masa, dáme obé na kuthan na rozpálené máslo a necháme to dusiti. Pak dáme dušeninu vychladnouti. 6 deka másla utřeme na misce, přidáme k němu 3 žloutky, jeden po druhém, k tomu pak přimísíme dušeninu schladlou, dle potřeby dáme strouhané, ve smetaně navlažené housky, opepříme, osolíme to a posléze připojíme k tomu zlehka ze 3 bílků tuhý sníh. Těsto rozetřeme nožem na plech máslem vymazaný asi na prst tlustě, a upečeme svítek. Upečený se úhledně rozkrájí.

Č. 108. Jaterní svítek.

14 dkgr. jater se rozseká a na sítě protlačí. K nim se dá 7 dkgr. másla, 1 celé vejce a 1 žloutek, 1 ve vodě smáčená a dobře vymačkaná houska, osolí se to a připojí něco zázvoru tlučeného a zelené sekané petržele. To se dobře utře a pak se do toho zlehka zamíchá z 5 bílků sníh. Plech se potře máslem, vysype moukou, svítek se dá na něj, upeče a na kostičky rozkrájí.

Jinak. Na kuthanu utři 20 dkgr. másla nebo tuku; ustrouhej 28 dkgr. jater, by v nich žilky nezůstaly; ustrouhej 4 housky, osol a dej trochu majoránky; 8—10 žloutků do toho dobře zamíchej, utři, pak opatrně z 8—10 bílků tuhý sníh do toho natřes a peč jako předešlý.

Č. 109. I. **Masový svítek.**

Utři 6 dkgr. másla, přidej 4 žloutky a tři ještě chvíli. Pak tam dej vařené, sesekané zbytky masa i pečeně, trochu bílé, strouhané housky, trochu citronové kůry, stroužek utřeného česneku, strouhanou cibulku, trochu pepře, soli a majoránky. Naposled ze 4 bílků tuhý sníh. Plech potři máslem, namaž to po něm a nech péci. Upečené nakrájej na tenké nudličky.

Č. 110. II. **Masový svítek.**

Zbytky mas upečených aneb uvařených umel jemně, dej k tomu 3 žloutky, 6 dkgr. másla nebo tuku, zelené, jemně sekané petržele, osol to, opepři a utluč ze 6—7 bílků tuhý sníh. První polovinu sněhu zvolna do toho natřásej, ale dobře zamíchej, druhou část pouze lehce natřes a rozetři to na mastný plech. Nech péci.

Č. 111. I. **Mozečkový svítek.**

Mozeček se řádně očistí, spaří, vypere a dá do trochu rozstrouhané cibule na máslo dusit. Cibulka musí býti úplně bledá, pak se prolisuje a přidá trochu soli. Utři na míse 7 dg. másla se 4 žloutky, přidej po té k němu vychladlý mozeček, 1 ustrouhanou a mlékem pokapanou housku. Utři to a posléze k tomu zlehka natřes ze 4 bílků tuhý sníh a po libosti přidej zelené sekané petrželky. Vymaž plech máslem, vysyp houskou, asi na prst tlustě připravené těsto na to rozetři a upeč. Upečený kráje úhledně.

Č. 112. II. **Mozečkový svítek v páře vařený.**

Usmaž mozeček na másle; na míse utři 7 dkgr. másla, přidej 1 housku v mléce namočenou a utři s tím máslem, dej soli i petržele k tomu, 4 žloutky, ze 4 bílkův utluč tuhý sníh a lehce jej k tomu natřes. Pak to vlij do formy máslem vymazané a houskou vysypané a nech $^3/_4$ hodiny v páře vařiti. Hotové nakrájej do polévky.

Č. 113. III. **Mozečkový svítek v páře vařený.**

Mozeček se čistě očistí, spaří, vypere a dá do trošky rozstrouhané cibule na másle dusit; cibulka musí být úplně bledá.

K tomu přidá se trochu soli, pepře a 1 do vody namočená oloupaná houska, až je z toho kaše; pak se tam přidá trochu polévky, rozsekané zelené petržele a 5 dříve dobře rozkloktaných vajec. Po té se forma vymaže máslem, vysype houskou, na dno se vloží bílý papír, zase vymaže se máslem a vysype houskou a ta kaše se do ní vloží. Nechá se asi 1 hodinu v páře vařit. Nesmí být příliš tvrdý. Skrájí se na kostky nebo nudličky.

Č. 114. Třený svítek.

Ze 7 dkgr. másla a 2 lžic mouky udělej bledou jíšku. Odstav ji s plotny, dej na mísu, osol a tři, až to vystydne. Přimíchej k tomu 2 celá vejce, 5 žloutkův a naposledy z těch 5 bílků tuhý sníh. Nákypovou formu vymaž máslem, vysyp houskou, těsto tam vlij a nech hodinu v páře vařit. Uvařené vyklop, nech vystydnout, potom krájej formičkou půlměsíčky nebo pouze kostečky a dej do polévky povařit.

Č. 115. I. Ssedlina.

Dej vychladnout asi $^1/_3$ litru polévky. Odebeř jí trochu, dej do toho 2 lžíce mouky a udělej z toho hladkou kašičku. Pak přidej ostatní polévku, dobře to rozkloktej, 8 vajec celých do toho a vlij do hrnku tak velkého, aby tekutina sahala asi do polovice, načež to dej do páry vařiti. Postav totiž hrnek do větší ještě nádoby s vodou, aby sahala tak vysoko, jak vysoko jest tekutina v hrnku menším, přikryj poklicí, dej na plotnu a nech 1 hodinu vařit. Když tekutina stuhla, vyndej ssedlinu z vody, nech trochu prochladnout a vykrajuj pak z ní lžičkou knedlíčky do polévky. Lépe je dáti hned do polévkové mísy a na ně naliti polévku. Mouka nemusí býti.

Č. 116. II. Ssedlina.

Do $^1/_4$ litru smetany velmi důkladně rozkloktej 8 vajec a trochu to osol. Formu vymaž máslem, vysyp moukou, dej to do ní a postav do teplé vody na plotnu. Nech to v ní tak dlouho, dokud se voda nevaří. Než se začne vařiti voda, odstav to a postav do parníku, nebo z kraje do trouby. Hustou ssedlinu vykrajuj pak do polévky.

Č. 117. **Mozečková ssedlina.**

Udus mozeček na másle, protlač sítem s 1 namočenou houskou, přidej 3 žloutky a dej do vymazané a moukou vysypané formy hned do horké vody do páry uvařit. Horké rozkrájej na kostečky a dej do polévky.

Č. 118. **Jaterní ssedlina.**

1 kg. telecích anebo vepřových jater se useká a prolisuje. Rozkloktá se 12 celých vajec, játra se k tomu přidají a osolí se. Forma se vymaže máslem, játra se dají do ní, zaváže se to dobře pergamenovým papírem a nechá se v páře vařit 1 hodinu. Když jest ssedlina uvařena, vykrájejí se z ní buď lžičkou kousky, nebo nakrájí se na nudličky. Polévka se nalije na to, když se už dává na stůl.

Č. 119. **Omeletové nudle.**

Do žejdlíku mléka dej 3 celá vejce, trochu mouky, nakrájené petržele a soli. Udělej řídké těsto a na formě máslem vymazané peč omelety, které pak na tenké nudličky skrájej.

Č. 120. **Pálené nudle.**

Půl žejdlíku vody a půl žejdlíku mléka nech vařiti. Do vařícího zakloktej žejdlík mouky, trochu soli, trochu rumu a stále tím na plotně míchej, až je z toho tuhá kaše. Pak ji dej na mísu, přidej k ní 4 žloutky, 3 celá vejce, dobře to propracuj a nech vychladnout; když jest to studené, dej na kuthan kus sádla nebo kus dobrého převařeného másla, dej těsto do stříkačky a do rozpáleného másla stříkej nudle. Dávají se do obyčejné hovězí polévky.

Č. 121. **Pálené kuličky.**

Dej na kuthan $^1/_3$ litru mléka, 7 dkgr. másla nového, špetku soli, kousek muškátového oříšku, 21 dkgr. mouky, rozkloktej to a nech to vařiti, až jde těsto ode dna. Pak to odstav, nech vychladnouti, připoj k tomu 3 žloutky, 3 celá vejce (jedno po druhém) a dobře vypracuj. Po té z toho těsta vystřikuj na plech máslem pomazaný stříkačkou kuličky a peč je v mírné troubě.

Č. 122. Smažený hrášek.

2 žloutky, 1 celé vejce, trochu mléka, trochu soli a trochu mouky rozdělej na kapání a do rozpáleného másla skrze veliký cedník neb obrácené struhadlo kapej. Usmažené hrášky se vyberou a dají do procezené hotové polévky.

Č. 123. Skládaničky.

Udělej těsto jako na nudle a rozválej. Zbytky masa rozsekej, dej do rozpěněné na másle cibulky, podlij malounko polévkou, dej k tomu trochu usmažené žemličky, osol, opepři a na rozválené těsto z toho klaď malé hromádky až do polovice. Druhou polovici namaž bílkem, přelož na ty hromádky a buď tvořítkem vykrajuj kolečka, buď nožem čtverce a zavařuj do polévky.

Č. 124. Meridon.

Spař několikráte rýži a nech povařiti. Mezi tím utři kus másla, přidej 4 žloutky, rozkrájej vařené drůbky na kousky, dej do toho tu rýži, dobře to promíchej, ke konci připoj ze 4 bílků sníh, málo to osol, vymaž formu máslem, vysyp moukou, dej do toho tu smíšeninu a nech $^3/_4$ hodiny v páře vařit. Hotové nakrájí se do polévky.

Č. 125. Houskové čtverečky.

4 housky rozkrájejí se na čtverečky, nalije se na ně trochu hovězí polévky nebo rozpuštěného másla. K tomu 2 vejce, trochu soli a trochu zelené sekané petržele. Usmaž na másle dobře spařený a očištěný telecí mozeček a smíchej s ostatním. Pak to dej do formy máslem vymazané, houskou vysypané a nech péci. Upečené rozkrájí se na čtverečky, které vložíme do hotové polévky.

Č. 126. Půlměsíčky ze sekaniny telecí.

$^1/_2$ kg. telecího masa jemně rozsekej. Na kuthanu zapění se 6—8 deka másla, do toho 2 vařečky mouky, by z toho byla bílá jíška, a dá se to vychladnouti; pak se do toho vmíchají tři žloutky a 1 celé vejce, maso rozsekané dá se do toho, osolí, všechno se prolisuje na sítě, dobře promíchá a pak se z toho lžicí a prstem tvoří půlměsíčky do vařící polévky.

Č. 127. **Houskové koblížky nadívané.**

(Viz polévka Rohanova.)

Z $^1/_2$ kuřete oběře se maso s kostí. Kůstky dají se vařiti do polévky a maso na kuthan s kouskem rozkrájené slaniny; kousek telecí nebo jiné pečeně se k tomu na drobno useká 1 cibulka, kousek másla a to všechno se udusí. Pak se to zapráší moukou, podlije polévkou a nechá několik varů přejíti. Po té se to utluče ve hmoždíři a protlačí skrze síto. Z housky nařež tenké lístky a z nich vypichuj formičkou kolečka. Smoč vždy jedno v mléce, namaž tou kaší z masa, druhé na ně příklop, omoč v rozkloktaném vejci, obal v housce a v převařeném másle smaž. Tak pokračuj kladouc vždy dvě a dvě na sebe.

Č. 128. **Koblížky do polévky.**

Do kuthanu dej na plotnu rozehřát kus másla velikosti vejce; když je rozpáleno, vsyp do něho pozvolna 5 lžic mouky a dle potřeby horkého mléka, aby z toho byla hustá kaše. Stále tím míchej na plotně, pak osol a nech vychladnout. Na jiné míse utři kousek másla, dej k tomu těsto, zamíchej do toho jeden po druhém 2 žloutky a 3 celá vejce, neustále tím míchajíc. Do rozpáleného převařeného másla lžičkou kousky z toho těsta vkládej. (Neopomeň první lžičku v másle omočit.) Když jsou růžové, obrať, pak dírkovanou lžicí na sítko vybírej a dej vystydnout. Klaď celé na talíř a polévku na ně nalévej anebo je zvláště na talířku nebo na misce podávej. Čistou polévku dávej na talíře. Může se mouky přidati, kdyby bylo snad těsto řídké. Hodí se též za ozdobu kolem masa hovězího.

Č. 129. **Hrachové lívance do polévky.**

Žejdlík hrachu nech uvařiti a pak jej prolisuj; utři 7 deka chutného másla, přidej k němu 1 housku v mléce namočenou, 2 celá vejce, 2 žloutky, trochu soli, pepře, vše dobře zamíchej a pak peč na máslem pomazaném vdolečkovém plechu. Polévka se žlutou jíškou zapraží a lívance na 4 díly rozkrojí.

Č. 130. **Pudding z telecího masa do polévky.**

Skrájej telecí maso na kousky, přidej trochu kmínu a dej na máslo a slaninu dusit. Když jest měkké, utluč je v hmoždíři,

pak dej na kuthan kousek másla, trochu mouky, nech zaškvařit, zalij polévkou, maso dej do toho, přidej 5 celých vajec a pak to prolisuj. Do prolisovaného dej trochu smetany, 2 celá vejce, patřičně to osol, vymaž formu máslem, vlij hmotu do ní a nech 1 hodinu v páře vařit. Pak pudding vyklop, rozkrájej na kousky a dej do polévky.

Č. 131. **Pudding žemlový do polévky.**

Oloupej a na kostky rozkrájej 7 žemlí. Dále si připrav 2 žejdlíky sladké smetany, do které rozkloktáš 3 celá vejce a 3 žloutky (bílky uschovej). Žemličky dej do té smetany a nech 2 hodiny máčet. Na misce utři $10^1/_2$ deka másla, přidej 2 žloutky, ty namočené žemle i se smetanou, osol to, připoj zelenou petržel anebo pažitku, lehce to zamíchej a natřes k tomu z 5 bílků sníh. Nech ve formě máslem vymazané a houskou vysypané 1 hodinu v páře vařit.

DRUHÝ DÍL.

Omáčky.

Mnohá kuchařka soudí, že je omáčka nepatrným předmětem vaření, a po většině se na ni vzpomínává ze všeho nejposlednější.

Avšak kuchaři čítají omáčky k nejtěžší části umění kuchařského, neboť úprava dokonalé, chutné omáčky vyžaduje cviku a umění.

Jsou **teplé** a **studené**.

A. Teplé omáčky.

Teplé omáčky dělí se:

1. Omáčky k hovězímu masu;

2. omáčky rozmanité, to jest takové omáčky, které se dávají k rozmanitým pokrmům: rybám, zvěřině, masům a masitým jídlům, ač i z těch mnohé se hodí k hovězímu masu;

3. omáčky sladké.

K omáčkám béře se slabší hovězí polévka, která se po případě může nahraditi vodou, ale nikdy se nedocílí pak té chuti.

Slabší polévku na omáčky ve velkých kuchyních chystají takto: Kosti, které den před tím v polévce se vařily, i odřezky a zbytky mas vaří se ve zvláštním hrnku ve vodě. Této polévky se používá na omáčky i na podlívání. To může však každá

hospodyňka i v malé domácnosti si zaříditi. Kde v naší knize psáno »podlij polévkou«, nebo »zalij polévkou slabší«, vždy máme na zřeteli dotyčnou polévku z kostí po druhé vařených.

Jelikož slabší polévka jest již osolena, nesmí se předem omáčka soliti, ale ochutná se, když už jest upravena, a je-li třeba, přisolí se. Totéž při každém předpisu arci opakovati nebudeme, jelikož už každé samo na rozum vstoupí, že by se snadno omáčka mohla přesoliti, kdyby se k ní brala slaná polévka a ještě se dávala sůl.

Č. 132. Rosol.

Všemožné druhy kostí dáme na kuthan; na 2 kila kostí $^1/_2$ kila loje, 1 cibuli, kousek mrkve a petržele a do červena je dáme udusiti, totiž opéci. Když to zčervenalo, slijeme všechnu mastnotu z toho a na kosti nalijeme vody a povaříme je. Pak to vlijeme do velikého hrnku, přilijeme více vody a k tomu připojíme veškeré přívažky od mas, které obsahují mnoho klihovin, jakož i telecí nohy. Tato polévka se vaří v hrnku 10—12 hodin, ale nesmí se soliti! Po té době vaření procedíme ji skrze čistý šat a dáme přes noc ustydnouti. Druhý den sebéřeme s toho veškeru mastnotu, která se na ni na povrchu usadila, a zase necháme polévku vařiti, a to až se hodně svaří, by byla jako hustý syrup. Pak se uschová v porcelánové nádobě, nikdy nesmí se dáti do nádob železných, mosazných a měděných. Též můžeme ji vlíti do měchýře, zavázati jej a pověsiti. Tento rosol vydrží až dva roky. Musí ihned tuhnouti a tak stuhnouti, aby se mohl krájeti. Je-li v měchýři, krájí se jako rozličné jaternice i s ním. Tohoto rosolu z kostí (glace) jest v každé veliké, nyní však i v menší domácné kuchyni třeba, jelikož se jím pečené i masové řízky maží, aby nabyly lesku. Zejména jest nezbytný při úpravě rozmanitých masitých jídel a omáček, kterým třeba spojidla. Kosti se takto upotřebí, neboť i kostí od pečeně možno použiti k tomu.

1. Omáčky k hovězímu masu.

Č. 133. Cibulová omáčka.

Dej na kuthan kousek másla a na ně drobně skrájenou cibuli do žluta usmažiti. Pak ji zasyp moukou, by z toho byla

přiměřená jíška, nech spejchnouti a zalij polévkou. Rozkloktej omáčku a hodně dlouho ji vař, až se cibule rozvaří. Po té ji proceď.

Č. 134. Francouzská omáčka.

K obyčejné cibulové omáčce přidej rozetřenou sardeli, trochu červeného vína, octa, květu, citronové kůry i šťávy, a nech povařit.

Č. 135. Cibulová omáčka sladkokyselá.

Na kuthan dej kousek másla a tuku, přidej k tomu asi hrsť cukru tlučeného a míchej tím, až jest to pěkně žluté. Po té přisyp drobně rozkrájenou cibuli a nech ji v tom sežloutnouti, načež nasyp mouky, by z toho byla přiměřená jíška; když tato spejchla, zalij ji polévkou, rozkloktej všechno dobře v hrnku, přidej octa dle chuti a ještě cukru, a libo-li, citronové kůry, načež to nech dostatečně povařiti, až je cibulka rozvařena. Po té omáčku přeceď.

Č. 136. I. Česneková omáčka.

Rozetři dle potřeby několik stroužků česneku se solí, dej do hrnku, nalij naň trochu polévky slabší a nech ho hodně povařiti. Pak zapraž jíškou, přidej trochu pepře a než ji dáš na stůl, zakloktej ji žloutkem rozkloktaným ve smetaně.

Č. 137. II. Česneková omáčka.

Na kuthanu rozpal kus másla a nech v něm kousek rozsekané cibule do zlata usmažiti. Zasyp moukou a nech spejchnouti. Utři jeden stroužek česneku se solí, dej k cibuli, zalij polévkou, rozkloktej, vař a pak proceď.

Č. 138. III. Česneková omáčka s kyselou smetanou.

Uprav jako předešlou, jenom že zaliješ jíšku polévkou a kyselou smetanou, od každé stejný díl. Rozkloktej, přidej kousek bobkového listu, nech vařiti, pak proceď a zakloktej omáčku 2 žloutky, jež jsi dříve rozkloktala se lžicí smetany.

Č. 139. Petrželová omáčka.

Petržel se rozkrájí na kostičky, dá do kuthanu, k ní kousek másla, kousek tuku i trochu tlučeného pepře; když se to hodně na plotně zapění, přidá se k tomu tolik mouky, by to bylo dosti, ale ne příliš husté. Po té se to nechá do růžova osmažiti, načež se zalije vodou nebo polévkou, a omáčka za stálého míchání důkladně se povaří. Po té se procedí, osolí, přidá se jemně sekaná zelená petržel, a nechá se to ještě jednou vařiti.

Č. 140. Pórová omáčka.

Na másle do zlatova usmaž ½ cibulky drobné, zapraš moukou, rozkrájej 3 póry i s natí, nech spejchnouti, pak zalij polévkou, povař a proceď.

Č. 141. I. Celerová omáčka.

Rozkrájej očištěný celer na nudličky asi 1 cm. dlouhé a na másle do měkka je udus. Zapraž polévku slabší jíškou bledou, rozkloktej, proceď ji, dušený celer do ní dej a nech omáčku důkladně povařiti.

Č. 142. II. Celerová omáčka.

Rozkrájej očištěný celer na kousky, na másle je usmaž do zlatova, nalij na ně hovězí polévky, přidej octa, cukru a pomerančové kůry dle chuti, zapraž jíškou, proceď a nes na stůl.

Č. 143. III. Celerová omáčka.

Celer dobře oškrábeme, vypereme a nakrájíme na drobné kousky, které na másle do růžova usmažíme a moukou zasypeme dle potřeby, by omáčka zahoustla. Vlijeme na to slabší polévku, do níž přidáme jeden celý očištěný celer. Necháme všechno dostatečně povařiti, a když celer změkl, protlačíme jej. Po té omáčku opepříme a osolíme dle chuti. Je-li snad řídká, zapraž ji jíškou. Lépe však zaobaliti kuličku másla v mouce, hoditi ji tam a povařiti v ní.

Č. 144. I. Pažitková omáčka.

V bledé jíšce nech zpěnit rozkrájený pór a trochu citronové kůry; zalij polévkou, proceď do hrnku a nech dobře povařit. Po té teprve přidej hodně rozkrájené pažitky, osol a odstav s plotny.

Č. 145. II. Pažitková omáčka.

Do polévky dej trochu květu, pepře, rozsekanou pažitku, osol a nech povařit, zapraž, proceď a zakloktej smetanou se žloutkem, po té přidej drobně rozsekanou čerstvou pažitku.

Č. 146. III. Pažitková omáčka.

Pažitku drobně skrájej a na loji udus. Pak zapraš moukou, nech zarůžověti, nalij na ni hovězí polévky a nech dostatečně povařiti. Přidej k tomu dle libosti trochu pepře i osol omáčku.

Č. 147. I. Koprová omáčka.

Kopr skrájej a chvilku v másle dus. Pak k tomu přilij hovězí polévku, a když se to hodně vaří, zapraž jíškou, dej trochu pepře, octa a cukru, by omáčka měla dobrou chuť, načež ji proceď.

Č. 148. II. Koprová omáčka.

Udělej bledou, máslovou jíšku, zalij polévkou, rozkloktej a proceď. Rozkrájej jemně obrané a vyprané lístky kopru, dej do omáčky, přilij octa a nech var přejíti. Rozkloktej ve $^1/_4$ litru smetany 3 žloutky a zakloktej vařící omáčku.

Č. 149. III. Koprová smetanová omáčka.

Do 1 litru dobré kyselé smetany dej rovnou lžíci mouky, hodně rozkloktej, osol, postav na plotnu a kloktej stále, až to zhoustne. Pak postav hrnek do parníku nebo do kuthanu s horkou vodou, by se na dně nepřichytila, nakrájej jemně kopr, dej do toho, je-li třeba, přidej trochu octa, ve $^1/_4$ litru. smetany rozkloktej 5 žloutkův a zakloktej tím omáčku.

Č. 150. Řetkvičková omáčka.

Spař řetkvičky rozkrájené na koláčky, nech je dusit na másle, zalij polévkou, zapraž jíškou a přidej octa dle libosti.

Č. 151. I. Zeleninová omáčka.

Rozpuštěné máslo zapraš moukou, přidej cibulku a udělej bledou jíšku. Rozkrájej i s natí mladou cibulku, petržel, celer, pór, dej do jíšky spejchnouti, zalij polévkou, rozkloktej, nech hodně dlouho vařiti a pak omáčku proceď.

Č. 152. II. Zeleninová omáčka.

Udus na másle do hněda rozkrájený celer, petržel, mrkev, cibuli, přidej trochu koření a zasyp moukou; podlij polévkou, octa dle chuti, nech povařit, proceď a přidej trochu citronové kůry.

Č. 153. Zeleninová polská omáčka.

Na kuthan se dá kousek másla a trochu tlučeného cukru. Všecka zelenina na nudličky krájená a všecko koření, kousek citronové kůry, 1 bobkový list a trochu tymiánu se nechá do žluta usmažit. Zalije se to polévkou a nechá hodně povařit. Potom se to procedí, do hrnku se přileje ještě polévka, zasmaží žlutou jíškou, přidá se trochu bílého nebo červeného vína a trochu octa a nechá se zase hodně povařit. Potom se osolí a přidá dle potřeby cukru.

Č. 154. I. Okurková omáčka.

Udělej máslovou jíšku do růžova, zvláště usmaženou cibulku dej do ní, nalij na to polévku, slupky z okurek, cukr, sůl, ocet a citronovou kůru. Oloupané čerstvé okurky rozkrájej na koláčky, dej do kuthánku trochu polévky a cukr a nech je v tom dusiti. Do procezené omáčky je pak dej a dle potřeby všechno osol.

Č. 155. II. Okurková omáčka.

Dej rozpáliti kousek másla, trochu cukru a nech zažloutnouti. Pak zapraš moukou, zalij polévkou a proceď. Oloupej a rozkrájej naložené okurky, přidej je do omáčky, oslaď, dej trochu octa a nech vařiti.

Č. 156. III. Okurková omáčka.

2 deka čerstvého másla dej na kuthan a na něm osmaž trochu jemně usekanou cibuli s trochou zelené petržele. Po té na to vlož jednu na drobné kostečky rozkrájenou kyselou okurku,

zalij asi sběračkou slabší polévky a nech tak dlouho dusit, až změkne. Po té udělej na jiném kuthanu ze 6 deka másla s patřičnou k tomu moukou zahnědlou jíšku, vlij na ni polévky, co třeba, aby z toho byla zahoustlá omáčka, a nech důkladně povařiti. Po té do toho přimis udušenou okurku, $^1/_2$ kávové lžičky drobně skrájeného kopru a zakloktej omáčku se $^1/_4$ litrem kyselé smetany. Osol dle potřeby a dobře kloktej, aby se to rozmíchalo.

Č. 157. **Tomatová omáčka (z rajských jablek).**

T o m a t a jsou u nás známá a zobecnělá nepravým názvem »rajská jablka«. Jelikož poslední název značí docela jiný druh ovoce, a t o m a t a ve všech řečech původním svým jmenem se uvádějí, označujeme i my jablíčka tato názvem: »t o m a t a«.

Dej na kuthan kus másla, hrsť tlučeného cukru a nech zažloutnouti. Rozkrájej tam $^1/_2$ velké cibule, 6 pěkných tomat, 1 proutek tymiánu, 3 pepře, 3 nové koření, 1 bobkový list a nech dusiti. Když to poněkud vysmáhlo, zapraš moukou, zalij polévkou, přidej octa, bílého cukru dle chuti, citronové kůry, nech hodně vařiti a pak omáčku proceď.

Č. 158. I. **Houbová omáčka.**

Rozpal kousek másla (na tuto omáčku musí být jen máslo), zapraš moukou, přidej trochu na drobno rozsekané cibulky a udělej bledou jíšku, kterou zaliješ polévkou a necháš trochu povařit. Vezmi hrsť sušených hub, vyper a spař je ve vlažné vodě, na drobno rozsekej a dej do p r o c e z e n é omáčky; hodně po té omáčku povař a nes na stůl.

Č. 159. II. **Houbová omáčka.**

Spař sušené houby, rozsekej a dej do polévky s jemně sekanou cibulkou a trochu kmínem vařit. S bledou máslovou jíškou scezenou polévku z hub zapraž, nech povařit, proceď ji a pak tam hoď houby, cibulku a kmín.

Č. 160. III. **Houbová tmavá omáčka.**

Udělej tmavou jíšku s cukrem, zalij polévkou, proceď, dej do ní uvařené a rozsekané houby sušené, citronovou kůru, dle chuti cukru a octa nebo červeného vína.

Č. 161. IV. **Houbová omáčka z čerstvých hříbků.**

Hříbky očištěné skrájejí se na koláčky, vyperou, vloží do hrnečku s kouskem másla, sekanou zelenou petržilkou, ustrouhanou cibulkou, podlijou se polévkou a vaří se, až změknou. Pak se v jiné polévce zapraží bledá jíška, načež se na houbičky procedí a osolí se to dle potřeby.

Č. 162. V. **Houbová omáčka z čerstvých hříbků.**

Vyper a očisť celé hlavičky mladých hříbků, pak rozkrájej, dej na máslo na kuthan dusit a přiklop pokličkou; když šťáva, jež se z nich vypustila, zase do nich vsákla, přidej kousek másla, a když se rozpálilo, zapraš moukou, nech spejchnout, zalij polévkou a nech pěkně povařit.

Č. 163. **Žampionová omáčka.**

(Z pečárek.)

Žampiony (pečárky) očisť, rozkrájej na malé kostičky a na másle osmaž; do hrnku dej polévky dle potřeby, zapraž máselnou jíškou, proceď a přidej osmažené žampiony, zelenou drobně rozkrájenou petržel a nech povařit.

Č. 164. **Lanýžová omáčka.**

Lanýže se nakrájejí na úhledné lístky a dají se na máslo dusit. Podlije se pod ně několik lžic maděrského nebo červeného vína. Mezi tím se kosti zaječí rozsekají a dají na máslo s veškerou zeleninou dusit; též trochu koření, i kousky jazyka uzeného, ano i šunky. Když je to udušeno, zalije se to polévkou, zadělá bledou jíškou a nechá chvilku povařit. Prolisuje se to pak na žíněném sítku, dušené lanýže i se šťavou se dají do toho a zacedí citronovou šťavou. Nemáme-li kostí ze zajíce, dáme jiné anebo se udusí jenom zelenina.

Č. 165. **Jablková omáčka.**

Jablka oloupej a nakrájej na lístky. Po té je vlož na kuthan kam jsi byla nalila trochu bílého vína, dala kus cukru, citronovou šťávu a kůru dusit. Do hrnku se dá bílá polévka, zadělá se bledou jíškou, nechá povařit, načež se udušená jablka při-

pojí a v ní nechají hezky dlouho povařit. Pak omáčku proceď nebo prolisuj, ochutnej a dle potřeby přisol, přislaď, nebo okysli citronovou šťavou.

Právě tak se připravuje omáčka z bílých hroznů. Zrna se oberou a udusí jako jablka.

Č. 166. **Kmínová omáčka.**

Kmín se v polévce uvaří, procedí, zasmaží se jíškou a dá ještě povařiti se stroužkem česneku se solí utřeného a trochu pepřem; po té zakloktá se smetanou se žloutkem a přidá se trochu sekané zelené petržilky.

Č. 167. **Pepřová omáčka.**

Udělej bledou máslovou jíšku s cibulkou, zalij polévkou, nech povařit, rozkloktej, přidej tlučeného pepře, bílého octa, cukru a proceď.

Č. 168. **Jalovcová omáčka.**

Tlučený jalovec dej s rozsekanou cibulkou do polévky vařit. Na másle usmaž do růžova ještě trochu cibulky, zasyp moukou, a udělej z toho bledou jíšku. Polévku s jalovcem vlij do toho, proceď ji, rozřeď dle potřeby hovězí polévkou, přidej octa, vína a cukru.

Č. 169. I. **Hořčicová omáčka.**

Dej polovic polévky, polovic vody a k tomu trochu hořčice. Nech to povařit a zapraž jíškou. Když se to hodně povařilo, dej do toho cukr ostrouhaný na citronu, trochu octa a proceď ji. Konečně rozkloktej ve smetaně 2—3 žloutky, dej je do toho a nech ještě chvíli povařiti.

Č. 170. II. **Hořčicová omáčka.**

Dej skrájenou cibulku do zlatova usmažiti, zapraš moukou, zalij polévkou, přidej octa a nech hodně povařiti. Pak proceď omáčku a přidej hořčice. Když var přešel, odstav omáčku.

Č. 171. **Kaparová omáčka.**

(Kaprlata.)

Dej na kuthan kousek másla, kousek cukru, 1 drobně rozsekanou cibuli, nech zažloutnout, pak zapraš moukou, zalij polévkou, nech povařit. Rozsekej hrsť kaparů, přidej trochu octa a cukru, nech povařit a proceď. Když chceš, můžeš dát kapary celé do omáčky již procezené.

Č. 172. **Rozmarinová omáčka.**

Na omastku udus nakrájenou rozmarinu, přilij na ni polévky a nech dobře povařiti; po té zasmaž to jíškou, přilij vinného octa nebo citronové šťávy, přidej trochu citronové kůry, cukru a ještě nech povařit.

Č. 173. **Beanaisa.**

Odvaž 28 deka másla, rozkrájej na kousky a kousek z něho nech rozpustit, vraž do něho 4 žloutky, přidej 2 lžíce octa estragonového, trochu pepře, soli a na špičku nože masové tresti a dej na plotnu do většího kuthanu s horkou vodou, míchej tím pilně. Když to zhoustne, odstav to, nech však státi v kuthanu s vodou a za pilného míchání přidávej ty kousky másla; ke konci přidej jemně rozkrájenou petržel a pažitku.

Č. 174. I. **Sardelová omáčka.**

Rozpal kousek másla, přidej vařečku mouky, drobně rozsekanou cibuli a usmaž do zlatova. Přidej trochu rozsekané petržele a citronové kůry na špičku nože, nech spejchnout, načež zalij n e s l a n o u polévkou, nech vařit a pak přeceď. Pak očisti na $^1/_2$ litru omáčky 5 sardelí, utři je s máslem, na sítě prolisuj a zakloktej do omáčky. Ochutnej a je-li třeba, přisol.

Se sardelemi nesmí se omáčka již vařit: zhořkla by.

Č. 175. II. **Sardelová omáčka.**

Rozetři 2 sardele, které jsi byla dříve řádně očistila, se 4 dkgr. čerstvého másla a prolisuj je. Dej do n e s l a n é polévky $^1/_2$ skrájené housky, 1 stroužek česneku a kostičky ze sardelí

uvařiti; zapraž to pak jíškou, by omáčka byla dostatečně hustá, načež ji protlač do čistého hrnku, přidej trochu květu, sardele utřené, ochutnej a pak teprve dle potřeby osol.

Č. 176. III. Sardelová omáčka.

Nech na másle dusit rozkrájenou mrkev, celer, petržel, cibuli, 2 zrnka pepře a nového koření, snítku tymiánu, 1 list bobkový a malou hovězí kosť. Mezi dušením zapraš moukou a nech, až je to do zlatova zbarveno, pak podlij polévkou, přeceď, přidej sardelové máslo a zakloktej omáčku s kyselou smetanou se 2 žloutky.

Č. 177. I. Jaterní omáčka.

Na másle udus cibuli, kmín, utlučená játra hovězí nebo telecí, stroužek česneku, trochu majoránky, pepře, zelené petržilky. Pak to zapraš moukou, zalij polévkou a dlouho to vař. Omáčku proceď.

Č. 178. II. Jaterní omáčka.

Hovězí nebo telecí játra a kus slaniny nakrájej na kousky, přidej cibulku rozsekanou, 2 nová koření, 1 bobkový list a dej na hovězí tuk dusit. Když játra změkla, utluč je v hmoždíři, zasyp moukou, zalij polévkou a nech povařit. Po té proceď, přidej citronové šťávy i kůry, osol a opět nech povařit.

Č. 179. I. Ledvinková omáčka.

Na omastku nech zrůžovatět drobně ukrájenou cibulku. Zatím drobně usekej ledvinky a polovic jich dej do té cibulky usmažit. Po té zapraš moukou, zalij polévkou, ve které jsi svařila kmín, a nech to chvilku povařit, načež omáčku proceď, přidej ostatní rozsekané ledvinky k ní, opepři, osol a nech ještě dostatečně vařiti.

Č. 180. II. Ledvinková omáčka.

Telecí nebo hovězí ledvinky na nudličky se skrájejí a dají se na máslo s rozstrouhanou cibulkou dusiti. Polévka zapraží se bleděžlutou jíškou a přidá se k ní octa dle potřeby, načež se povaří. Povařená se procedí, dají se do ní dušené ledvinky, ale už se nesmí vařiti. Komu libo, připoj kmínu, květu i pepře.

Č. 181. Račí omáčka.

Uvaříme 8 raků. Ocásky a klepýtka vyloupneme a upravíme si račí máslo. Dáme je na plotnu na kuthan a přidáme tolik mouky, aby z toho byla obyčejná zasmážka. Dobře mouku s máslem utřeme a hned zalijeme hovězí polévkou, necháme hodně povařit, přecedíme ji, dáme do ní račí ocásky a klepýtka na kousky rozkrájená a dle potřeby osolíme.

Č. 182. Vinná omáčka.

Nakrájej na kostečky 2 velké cibule a usmaž je do zlatova na 7 dkgr. másla. Pak máslo s cibule sceď do jiné nádoby, přidej k němu kus másla, a když se rozpálí, usmaž v něm dvě vařečky mouky, až zažloutne, přilij k tomu stejným dílem červeného vína a polévky, obého celkem $^3/_{10}$ litru, 1 lžíci vinného octa, na špičku nože bílého pepře, kus cukru, kůru z $^1/_2$ citronu a svař všechno, by z toho byla hustá omáčka. Tuto rozkloktej, proceď, dej do ní usmaženou cibulku, z $^1/_2$ citronu šťávu, zamíchej a odstav do parníku.

Též se může přidati k tomu ze 2 sardelí máslo a lžíce hořčice, ale to pouze dle vlastní chuti.

Č. 183. Dušená omáčka.

Na másle nebo tuku udus: 1 skrájenou cibuli, 1 petržel i kousek celeru, odřezky masa, kousek skrájené slaniny, 1 list bobkový, 1—2 pepře, 1—2 nové koření, snítku tymiánu a kousek cukru. Nech to zarůžověti, pak zapraš moukou dle potřeby, by z toho byla jíška, a když to spejchlo, zalij polévkou k omáčce potřebnou, rozkloktej to a nech dobře povařiti. Pak omáčku proceď, přidej k ní 2—4 lžíce červeného vína, 1 lžičku octa vinného, trochu upáleného cukru, z $^1/_2$ citronu šťávu i kůru, ochutnej a dle chuti osol, anebo přidej octa a nech chvilku vařiti. Pak ji odstav do parníku.

Č. 184. I. Polévkový křen.

Kousek másla utři v hrnku, přidej vařečku mouky a hezky spolu utři. Na to nalij dobrou hovězí polévku, dej na plotnu, rozkloktej to, nech povařiti, proceď, postav do horké vody a dej do ní rozstrouhaný malínský křen.

Č. 185. II. Polévkový křen.

Rozstrouhej housku bez kůrky, kterou jsi dříve s ní seřízla, a prosej ji na sítku. Vlož ji pak do omáčníku, nalij na ni tolik čisté, dobré hovězí polévky, kolik třeba, aby z toho byla zahoustlá omáčka, a po té zamíchej do ní ustrouhaný křen. Nes hned na stůl. Dle množství omáčky se dá housky.

Č. 186. Smetanový křen.

Smetanu nebo dobré mléko dej vařit, ale pozorně, by se nepřipálilo. Na $^1/_{10}$ litru smetany čítá se 1 vařečka mouky. Tu utři hladce s menší částkou studené smetany, zakloktej tím vařící smetanu, stále kloktej, až přejde několik varů, načež k tomu dej dle libosti tlučených nebo strouhaných oloupaných mandlí a cukrem oslaď po své vůli. Odstav do parníku a než neseš na stůl, nasyp do toho ustrouhaný křen a nejposledněji teprve křen přisol, ale nepřesol!

Komu libo, nechť křen nesolí.

2. Omáčky rozmanité.

Č. 187. I. Angreštová omáčka.

Vař angrešt (srstky) v hovězí polévce asi hodinu; pak to zasmaž bledou jíškou, proceď, přidej cukru, trochu smetany, ve které dříve rozkloktej 1 žloutek, a osol to.

Rybízová omáčka ze zrnek čerstvých připravuje se týmž způsobem, jen méně jíšky dej.

Č. 188. II. Angreštová omáčka.

Dej rozehřát kousek másla, vlož do něho kousek cukru a nech zažloutnouti. Zapraš moukou a zalij polévkou. Rozsekej vrchovatou $^1/_4$ litru angreštu (srstek), dej do toho, přidej bílého cukru, z 1 citronu šťávu, nech povařit a proceď.

Č. 189. Rybízová omáčka.

Rozpal kousek másla, vsyp do něho trochu tlučeného cukru, a když to zažloutlo, přidej $^1/_2$ litru rybízových zrnek, zapraš

moukou, nalij hovězí polévky, hodně rozkloktej, vytlač do toho ze 2 citronů šťávu, trochu cukru bílého, z $1/_2$ citronu kůru, nech hodně vařit a pak přeceď.

Č. 190. I. Višňová omáčka.

(K černé zvěřině.)

Usuš 2 housky, by se mohly utlouci, a pak je utluč ve hmoždíři a dej na 10 dkgr. rozpáleného másla pěkně do zlatova usmažit. Po té na ně nalij $3/_4$ litru červeného vína, utluč ve hmoždíři 30 dkgr. sušených višní i s peckami a přidej k tomu, jakož i z citronu skrájenou kůru, oslaď dle chuti, nech povařiti a přeceď.

Č. 191. II. Višňová omáčka.

(K jazyku nebo jinému masu.)

Hrsť šípků sušených, 3 hřebíčky, kousek skořice, 2 hrsti sušených višní ve hmoždíři i s peckami utlučených dej do polévky z téhož masa nebo jazyku, k němuž se má dáti, aby se to uvařilo. Pak k tomu přilij $3/_{10}$ litru červeného vína, 2 strouhané, usmažené housky a 2 vrchovaté lžíce cukru, dobře to rozkloktej, dle potřeby dolij polévkou a nech vařit. Omáčku povařenou proceď, vyceď do ní ze 2 citronů šťávu, kůru citronovou z nich usekanou a odstav.

Č. 192. Třešňová omáčka. (Z čerstvých třešní.)

$1/_4$—$1/_2$ kila zralých třešní vyloupej, udus je ve vodě s kouskem celé skořice a citronové kůry a když změkly, prolisuj je. Pecky utluč ve hmoždíři, nalij na ně několik lžic vody, nech var přejíti a proceď tu šťávu k prolisovaným třešním. Po té všechno rozřeď červeným vínem, oslaď cukrem a zaklokťej 1 lžicí bramborové mouky, kterou jsi rozředila ve studeném víně. Všechno nyní povař, by z toho byla patřičně hustá omáčka. Kdo nemiluje bramborovou mouku, může povařiti s třešněmi několik kousků tvrdých housek.

Č. 193. Míšená omáčka ze sušených třešní a šípkových povidel.

(Ke kanci.)

Sušené třešně uvař ve vodě a na sítě je protlač. K nim přidej šípková povidla, by bylo obého stejným dílem, a zaceď šťavou z citronu dle množství a chuti. Pecky a zbytky z třešní

roztluč ve hmoždíři a proceď je se šťavou, ve které se vařily, oslaď patřičně, dej citronovou kůru, která se může hned na cukru ostrouhati, rozřeď červeným vínem, zakloktej moukou ve víně hladce rozmíchanou, povař a proceď.

Č. 194. Šípková omáčka.

Udělej bledou jíšku, dej do ní 4 lžíce šípkových povidel, zalij od polovice polévkou, od polovice bílým vínem, přilij z 1 citronu šťávy, trochu kůry, nech pěkně povařit a proceď.

Č. 195. Citronová omáčka.

(Ke kuřatům, telecímu masu i k rybám.)

Udělej bledou jíšku ze 100 gr. másla a vrchovaté lžíce mouky, zalij polévkou ($^1/_2$ litru), nech povařit, dej do ní jemně rozsekanou kůru a vyceď šťávu z 1 citronu. To se chvíli vaří. Pak rozkloktej 3 žloutky, zakloktej tím omáčku a nes na stůl. Je-li určena k rybám, dá se polévka z ryb.

Č. 196. Citronová omáčka se smetanou.

Udělej bledou jíšku, zalij polévkou a smetanou, nech asi 20 minut zvolna vařit, vyceď do ní šťávu ze 3 citronů, chvíli vař, pak rozkloktej 3 žloutky ve $^1/_4$ litru smetany, zakloktej tím a nes na stůl.

Č. 197. I. Smetanová omáčka.

(K rybě a telecímu masu.)

70 gr. másla rozpusť, lžíci mouky do něho vmíchej, udělej bledou jíšku a pak přilívej k tomu znenáhla $^1/_4$ litru sladké smetany. Nech omáčku zvolna asi 10 minut vařit, osol a než ji předkládáš, zaceď ji citronovou šťavou. Můžeš přidati květu nebo pepře.

Č. 198. II. Smetanová omáčka.

(K zvěřině, masu a drůbeži.)

Udělej bledou jíšku, zalij polévkou, zamíchej do toho $^1/_4$ litru kyselé, husté smetany a plný koflík polévky z dotyčného masa, ke kterému jest určena, připoj 1 bobkový list, 1 snítku tymiánu, 1 cibulku skrájenou, nech vařit, až to zhoustne, proceď a připoj kapary. Naměř jich plnou lžíci.

Č. 199. III. Smetanová omáčka.

Na másle udus na kuthanu s kořením zeleninu a na drobno rozsekanou cibulku; polij to polévkou, přidej kousek jíšky, páleného cukru, citronové kůry a nech vařiti; pak to proceď, zakloktej dostatečně smetanou s moukou rozdělanou, by byla z toho omáčka, a vyceď do omáčky několik kapek citronové šťávy.

Č. 200. Vinná omáčka.

Udělej řídkou, bledou máslovou jíšku, zalij bílým rakouským vínem, dej k tomu citronovou šťávu a kůru, kousek cukru a rozkloktej to v polévce z dotyčné drůbeže, ke které se přidá. Když se povaří, zakloktá se sladkou smetanou a žloutky.

Č. 201. Zeleninová omáčka po způsobu holandském.

Všechnu zeleninu a kousek kosti udus na másle; pak přilij polévku a povař. Prolisuj utřené sardele, omáčku proceď, dej je do ní, k tomu citronovou šťávu a kapary. Než neseš na stůl, zakloktej ji žloutky ve smetaně rozkloktanými. Po libosti přidej octa, by byla dosti nakyslá.

Č. 202. I. Holandská omáčka k lososu.

Utři 3 dkgr. másla se lžičkou mouky v hrnečku, rozřeď to polévkou, v níž jsi vařila lososa (stačí 2—3 lžíce), k tomu připoj 2 lžíce hořčice, 6 žloutků, 3 s máslem utřené a protlačené sardele, na špičku nože bílého tlučeného pepře. To nejdříve dobře rozkloktej a pak na plotně kloktej ustavičně, by se omáčka nesrazila, až se začne vařiti, načež ji odstav a přidej k ní ještě 8—10 dkgr. čerstvého, chutného másla. Nese se hned na stůl.

Č. 203. II. Holandská omáčka k lososu.

Dej zpěnit 70 gr. másla; když jest rozpěněno, dej do něho kávovou lžičku mouky a za stálého míchání $^1/_4$ litru bílého rakouského vína, 6—7 žloutků, z 1 citronu šťávu, cukr otřený na citronové kůře, 3 utřené a prolisované sardele a proceď to. Když jest procěděna, přidej zelenou petržel, kapary a šlehej ji na mírném žáru, až zhoustne.

Č. 204. Holandská omáčka k rybám.

V hrnku $2\frac{1}{10}$ litru vody, 3 lžíce mouky opatrně rozmíchej, aby se neutvořily žmolky; k tomu 4 žloutky jeden po druhém rozkloktej, přidej trochu bílého pepře, 1 lžíci estragonového octa, z $\frac{1}{2}$ nebo z 1 citronu šťávu a 1 lžičku polévky, v níž se ryba vařila. Stále tím kloktej, až všechno je hladké, načež k tomu připoj $\frac{1}{4}$ kila másla, postav na plotnu a šlehej, až omáčka zhoustne. Po té ji postav do parníku nebo do nádoby s horkou vodou a šlehej tak dlouho, dokud ji neneseš na stůl. Ten poměr je na jednu rybu.

Č. 205. Holandská omáčka jednodušší.

3 žloutky, trochu soli, něco pepře a květu rozkloktej v hrnku, dej do páry na mírný žár a přidávej po kousku 10 až 13 dkgr. másla. Pak kloktej omáčku na mírném žáru, až je žhavá a hladká, načež se přidá několik kapek octa estragonového nebo šťáva z 1 citronu a hned se nese na stůl.

Č. 206. Šťavná omáčka.

(Zejména k sekanině se hodí.)

Polévku smíchej se šťavou z pečeně, připoj k tomu kus cukru, na němž jsi ostrouhala citronovou kůru, z $\frac{1}{2}$ citronu šťávy a nech vařiti. Rozdělej bramborovou mouku ve studené vodě, zakloktej tím vařící omáčku, povař a proceď. Pro okrasu hoď do ní na tenké koláčky skrájené okurky a kapary, nebo jimi zdob sekaninu.

Č. 207. I. Škeblová omáčka s úpravou.

Udělej bledou jíšku, přidej k ní drobně sekanou cibulku, 1 utřenou sardeli, trochu citronové kůry jemně rozsekané, podlij hovězí polévkou a bílým vínem, nech povařit, proceď, nech opět trochu povařit, vyceď k tomu šťávu z 1 citronu, hned odstav a do vychladlé zakloktej smetanu se 2 žloutky.

Č. 208. II. Škeblová omáčka.

Bledou máslovou jíšku zalij bílým vínem, polévkou ze škeblí a nech povařiti. Pak omáčku proceď, dej do ní škeble již připravené s procezenou šťavou jejich a nech něco málo povařiti.

Naposledy zaceď šťavou citronovou, dej do ní kus másla a zakloktej žloutky.

Škeble, než se upotřebí, na 5—6 hodin se vloží do studené vody, která se často musí měniti. Pak se kartáčkem cídí, až se očistí. Očištěné škeble vloží se do kulhanu a vaří se ve vodě s vínem a máslem, až se otevrou, načež se důkladně očistí, černé žilky z nich vyndají a šťáva z lasturek se vycedí. Omáčka tato dává se též k rybám nebo k masům rozmanitě upraveným.

Č. 209. III. Škeblová omáčka se sardelemi.

(Ke kapounu.)

Na másle zapěň jemně sekanou cibulku, zasyp moukou, by z toho byla jíška, ze 4 sardelí sardelové máslo, z 1 citronu šťávu a kůru sekanou, bílé víno a šťávu, v níž se škeble vařily. Omáčka se dobře povaří, 2 žloutky se ve smetaně rozkloktají, a tím se zakloktá. Po té se do ní vloží upravené škeble.

3. Omáčky sladké.

Puddingy, svítky, nákypy, záviny, knedlíky a podobná moučná jídla polévají se sladkými omáčkami nebo se k nim v nádobce na stůl předkládají.

Č. 210. Povidlová omáčka na knedlíky.

Do bledé jíšky máslové dej $^1/_2$ kg. povidel, pěkně to rozmíchej, přidej trochu drobně rozsekané citronové kůry, zalij čistou vařenou vodou, dej cukru dle libosti, aby byla dosti sladká, přidej kousek skořice, nech povařit, proceď řídkým cedníkem a přidej do omáčky 4 lžíce rumu.

Poměr jest rozpočten na 1 litr omáčky.

Č. 211. Povidlová omáčka třešňová a ze zavařenin ovocných.

Rozřeď několik lžic povidel třešňových ve vodě na mírném žáru, připoj citronovou kůru, cukr, skořici, několik hořkých mandlí, poměrně červeného vína a zvolna to vař, aby z toho byla hustá omáčka. Než ji neseš na stůl, protlač ji dobře skrze sítko.

Poměr dobrý jest: $^3/_{10}$ litru vody, $^1/_{10}$ litru červeného vína, 14 deka cukru, kousek skořice, 56 deka zavařeniny.

Taktéž upraviti se může i ze zavařenin jiných: merunkové, malinové, šípkové a rybízové. Ve velikých kuchyních dává se pouze víno k jemnějším těmto omáčkám, ale toho netřeba. Pro domácí potřebu stačí toliko příchuť vína. Protlačí-li se skrze sítko, jest jemnější.

Č. 212. **Citronová omáčka.**

Na 125 gr. cukru utři dobře kůru z 1 velkého citronu, vytlač šťávu z něho na to, stluč to s $^3/_8$ litru vody, jako ořech veliký kus másla se lžicí mouky uhněť, dej k tomu a za stálého míchání vař to $^1/_4$ hodiny. Po té k tomu přimíchej $^1/_2$ litru bílého nebo maděrského vína, nech do varu přijít a vařící zakloktej se 2 žloutky.

Č. 213. **Pomerančová omáčka.**

$^2/_{10}$ litru bílého vína s 10—11 dkgr. o pomeranč otřeného cukru vaří se, až se táhne; pak se k tomu vycedí z 1 pomeranče šťáva.

Smetánky.

(Crême.)

Sladké omáčky ze smetany nebo mléka zobecněly u nás cizím názvem crême. Jelikož se nazývají též i jiná teplá i studená jídla ze smetany **crême**, uznaly jsme za dobré označiti omáčky smetanové českým názvem: **smetánky**, což vlastně slovem crême označuje se, které znamená smetanu.

Tyto omáčky se pouze na mírném žáru kloktají, ale nesmějí se vařiti, nýbrž nechají se, jsou-li v nich žloutky, pouze zhoustnouti.

Dá-li se do nich mouka, jsou vydatnější a hodí se lépe na obyčejná jídla moučná, zejména pro stůl domácí. Bez mouky jsou jemnější a předkládají se k jemnějším závinům, puddingům a nákypům. Chuť se jim může dáti jakákoliv dle libosti.

Č. 214. **Smetánka.**

Rovná lžíce mouky rozdělá se v potřebném množství smetany studené a hladce umíchá. Po té se zvolna do toho zakloktají $^3/_{10}$ litru smetany nebo dobrého mléka, svařeného a vychladlého,

4 žloutky a cukru dle chuti, by to nebylo příliš sladké ani nesladké. Dej to na mírný žár a stále kloktej, až je smetánka hustá. Pak rychle ji odstav do parníku (bain-marie).

Č. 215. Vanilová smetánka.

Do $^1/_2$ litru smetany zakloktej 8 žloutků, 4—10 dkgr. celého cukru, kousek celé, ale skrájené vanilky a šlehej to v hrnku na mírné plotně, až je to husté; odstav do parníku, ale míchej stále, by se omáčka nesrazila.

Jiný poměr jest: $^1/_2$ litru smetany, 5 žloutků, 7 dkgr. cukru, skrájený kousek vanilky.

Jiný poměr: $^1/_2$ litru smetany, 2 lžíce cukru, kávovou lžičku mouky, 9 žloutků, kousek vanilky.

Č. 216. I. Citronová smetánka.

Ve $^3/_{10}$ litru smetany nebo mléka rozmoč na plotně na 1 celém citronu ostrouhaný cukr (asi 5 dkgr., lépe říditi se chutí), 4 žloutky s $^1/_2$ lžičkou mouky a lžicí studené smetany umíchej, zakloktej tím smetanu, na mírném žáru kloktej pilně, až omáčka zhoustne. Může býti bramborová mouka.

Č. 217. II. Citronová smetánka.

Oloupej tence s citronu kůru, dej do $^1/_2$ litru smetany vařící a odstav to. Rozkloktej $^1/_2$ lžíce mouky se 4—6 žloutky, s malou částkou smetany studené, přilívej k tomu pozvolna vychladlou smetanu s citronovou korou, oslaď to 9—10 dkgr. cukru, kloktej omáčku na ohni až k varu, ale vařiti se nesmí, a pak ji proceď.

Č. 218. Pomerančová smetánka.

Připravuje se jako předešlá, jenom že dáme kůru z pomeranče.

Č. 219. Mandlová smetánka.

125 gramů sladkých a 8 gramů hořkých mandlí opař, oloupej a ustrouhej nebo drobně rozsekej, 4 žloutky a 2 celá vejce rozmíchej hladce se lžicí bramborové mouky a zakloktej tím pozvolna $^3/_4$—1 litr smetany nebo mléka, přisyp 3—4 lžíce tlu-

čeného cukru s příchutí utlučené vanilky, mandle strouhané a kloktej tím na plotně, až se omáčka začne vařiti. Pak rychle odstav a plň jí nádobky. Kdo nemiluje mandlí v omáčce, může 50 gr. oloupaných mandlí sladkých s nějakou hořkou a s kouskem citronové kůry asi $^1/_4$ hodiny v koflíku mléka vařiti, pak procediti do $^1/_2$ litru smetany, připojiti k tomu 2 malé lžičky mouky, 6 dkgr. cukru, povařiti to za stálého kloktání a pak zakloktati 3 žloutky. V této omáčce jest pouze mandlová chuť.

Č. 220. **Punčová smetánka.**

$^1/_8$ litru ovařené smetany s 3 žloutky rozkloktej na plotně, až to houstnouti počne, načež do toho přilij 4 lžíce ruského punče, 1 lžíci cukru a pilně kloktej, až omáčka zhoustne. (Pro 3 osoby.) Může se přidati na místě punče Marasquino di Zara nebo jiná likérka jemná. Pak má chuť dle přísady a nazývá se dle toho.

Jiný poměr: $^4/_5$ litru smetany, 4 žloutky, 10 deka cukru, lžička mouky se studenou smetanou rozředěné, a likér nebo punč, jako výše.

Č. 221. **Čokoládová smetánka.**

$^1/_2$ litru smetany, 6 žloutků, 10 dkgr. nastrouhané čokolády, kousek vanilky a 3 dkgr. cukru v hrnku rozkloktej, postav na plotnu a neustále tím kloktej, až omáčka zhoustne a přichází do varu. Pak ji rychle odstav a nes na stůl, anebo polívej smetánkou dotyčné moučné jídlo.

Jiný poměr: $^1/_2$ litru smetany, 6 dkgr. cukru, 8 žloutků, 4 tabulky čokolády. Kloktej, až se pěna ztratí.

Č. 222. **Pálená smetánka.**

14 dkgr. tlučeného cukru vsyp na kutban a míchej jím na mírném žáru plotny neustále, až jest růžový. Pak jej zalij vodou žhavou (asi koflík) nebo smetanou, by se cukr rozpustil, rozmíchej to na plotně a po té odstav. $^3/_{10}$—$^1/_2$ litru smetany rozkloktej se 6 žloutky, 1 lžící mouky, jemně utlučenou vanilkou a to kloktej na plotně, až to zhoustne. Pak rychle odstav, přelij do jiné nádoby a smíchej do toho studený, pálený cukr.

Připojí-li se k tomu do smetany kávová lžička květu pomerančového, je chuť výborná.

Vinná pěna.

Vinná pěna předkládá se často na místě jiného teplého nápoje, ale z pravidla dává se k nákypům rozmanitým. Zobecněla tudíž více jakožto omáčka sladká, než nápoj.

Dává-li se do koflíku za nápoj, zvolí se k tomu víno nejlepší. Na omáčku stačí víno lehčí. Vaří se z bílého vína.

Poměry vinné pěny jsou rozdílné: jemnější i obyčejnější. Též se dávají i jiné příchuti k této omáčce, a to: citronová i vanilková. Hlavní jest, aby se pěna dobře a velmi hustě ušlehala a aby se nesrazila nebo nezvodnatěla.

Č. 223. I. Vinná pěna.

8 žloutků rozkloktá se s 1 lžicí mouky velmi jemně, by nebylo v tom žmolků. Po té přisypou se 3 lžíce cukru, $^{3}/_{10}$ litru bílého vína a kloktá se tím na plotně, až to hodně zhoustne, načež ihned se nese na stůl.

Č. 224. II. Vinná pěna.

12 žloutků, 21 dkgr. cukru tlučeného, $^{4}/_{10}$ litru bílého vína (spíše méně než více) kloktej ve vysokém, hladkém hrnku kamenném, šestkráte větším, než je míra vína, na plotně, až je pěna hustá. Otřeš-li cukr na citronu, má chuť citronovou, přidáš-li vanilky, vanilkovou.

Č. 225. III. Vinná pěna.

$^{1}/_{4}$ litru bílého vína, 6 žloutků, 2 lžíce cukru kloktej, až to zhoustne.

Č. 226. Pomerančová vinná pěna.

Ze 2 pomerančův a 1 citronu vymačká se šťáva, když se byla kůra z nich otřela na 14 dkgr. cukru, který se pak utluče, 8 žloutků rozkloktá se ve sklenici (na vodu) bílého vína, šťávy se k tomu přimísí, postaví se to na plotnu a kloktá, až je pěna hustá. Hned se pak předkládá.

B. Omáčky studené.

Studené omáčky jsou oblíbeny v kuchařství, jelikož dodávají studeným pečením, zejména zvěřině a svíčkové pečeni šťávy a chuti. Též se i některé z nich, a to zejména studené křeny, dávají k vařenému hovězímu masu.

Studené omáčky, jelikož se k nim béře ocet, nesmějí se nikdy míchati lžicí železnou ani v železné nádobě, sice by zčernaly, ale béře se lžíce dřevěná.

Do studených omáček s olejem vždy se dá nejprve olej a pak teprve ostatní přísady. Nůž, na nějž pepř se béře, nesmí býti se špičkou kulatou, nýbrž špičatou. Kde je poznamenáno »na špičku nože pepře«, nabeř pepře jen málo, co se udrží na špičce.

Č. 227. I. Studený křen.

Utři na kuse cukru (20 deka) kůru z jednoho citronu, vyceď na něj i šťávu z citronu, jakož i z jednoho pomeranče, trochu studené hovězí polévky, trochu vinného octa dle chuti, soli, rozstrouhaná dvě jablka a křenu co třeba; dobře se to promíchá.

To je poměr na půl litru hovězí polévky.

Č. 228. II. Studený křen.

Rozstrouhej křen a několik oloupaných jablek, přidej k tomu dle poměru něco tlučeného cukru, soli, octa, bílé strouhané housky a tolik hovězí polévky, by omáčka byla sladkokyselá. Pro malou domácnosť stačí i jedno jablko. Nejlepší jsou míšeňská.

Č. 229. III. Studený křen.

Jeden díl vody, jeden díl octa; do toho namoč 1 housku, rozstrouhej jedno oloupané jablko, přidej cukru otřeného na pomerančové kůře, šťávu z 1 pomeranče a dle potřeby i chuti rozstrouhaného křenu.

Č. 230. IV. Kyselý studený křen.

Oloupej 3 jablka, rozkrájej a dej vařit do vody, do níž jsi byla přidala šťávy citronové a cukru. Namoč jednu ostrouhanou housku a prolisuj ji s těmi jablky. Prolisované rozřeď octem a polévkou, a teprve až neseš na stůl, dej do toho rozstrouhaný křen.

Č. 231. Omáčka z bílých bobů.

Boby se přeberou, vyperou a dají do studené vody nebo polévky vařit do měkka, a pak se i s tou vodou prolisují. Na mísu se dá ustrouhaná cibulka a utře se s několika lžicemi octa a oleje, a tře dále s těmi prolisovanými boby. Osolí a opepří se dle libosti, též se dá kousek cukru. Omáčka nesmí být řídká, též ne hustá jako kaše. Tato omáčka se dává k masu nebo ke studeným pečením.

Č. 232. Remoládová omáčka.

12 na tvrdo vařených vajec se prolisuje, dá na mísu a utře s 12 lžicemi oleje, po kapkách přidáváme estragonového octa, na špičku nože papriky, 1 lžíci cukru a 4 lžíce anglické hořčice, osolí se a hodně dlouho tře a pak se dá na led. Dává se k hovězímu masu i ke všem druhům studených pečení.

Č. 233. Bramborová omáčka se sardelemi.

Dá se na kuthan cibulka na másle dusit do žluta; přidají se 3 velké uvařené brambory studené, zalijí se silnou polévkou, nechají hodně povařit, zakloktají 1 lžicí kyselé smetany a po té se do toho přimísí očištěné a na kousky rozkrájené sardele.

Č. 234. I. Hořčicová omáčka.

Tři na míse čtyři syrové žloutky, přidávej po kapkách 6 lžic oleje olivového, tři lžíce hořčice, trochu soli, ze dvou citronů šťávu, na špičku nože bílého tlučeného prosátého pepře, kousek strouhané cibule, 6 lžic estragonového či kozelcového octa.

Č. 235. II. Hořčicová omáčka s vínem.

Do hrnka dej $^1/_4$ litru rakouského vína, $^1/_4$ litru smetany, $^1/_4$ litru hořčice, $^1/_4$ litru rozkloktaných celých vajec a trochu otřeného cukru na citronové kůře. Smíchej všechno a postav to na plotnu s hrnečkem do jiné nádoby naplněné vodou. Stále kloktej, až to zhoustne, pak odstav, by omáčka vystydla.

Č. 236. I. Pažitková omáčka.

Utři syrové 2 žloutky s olivovým olejem, připoj k nim po té 2 celá vařená a protlačená vejce, trochu octa, hořčice,

sůl, cukr na citronu ostrouhaný, trochu papriky a sekanou zelenou pažitku.

Tato omáčka může se ke všem rybám a všem studeným jídlům upotřebiti.

Č. 237. II. **Pažitková omáčka.**

Protlač skrze síto 4 na tvrdo uvařené žloutky; bílky usekej na drobno. Žloutky tři s 8 lžicemi oleje, pak dej 1 lžíci cukru, trochu soli, něco méně než půl litru vinného octa; po té teprve usekané bílky a na drobno nakrájenou pažitku. Dobře to všechno zamíchej a je hotova.

Č. 238. III. **Pažitková omáčka.**

12 dkg. ve vodě namočené, prolisované housky se 6 tvrdými, prolisovanými žloutky, troškou octa a vody hezky utři. Pak se přidá 6 lžic oleje, na špičku nože pepře, trochu soli a opět se to dobře zamíchá a utře, pak 3 lžíce jemně usekané pažitky a 1 kávovou lžíci cukru, a dobře se vše dohromady zamíchá.

Č. 239. **Tatarská omáčka.**

Pažitku, petržel, 1 housku namočenou ve vychladlé polévce, 10 dobře očištěných sardelí, 2 vejce na tvrdo vařená utluč v hmoždíři, načež vše prolisuj a zamíchej do toho 2 syrové žloutky, na špičku nože anglické i francouzské hořčice, $^1/_2$ koflíku oleje a octa estragonového dle chuti, trochu pepře a soli.

Č. 240. **Anglická studená omáčka.**

Udělá se na másle bledá jíška hezky řídká, zalije se procezenou polévkou, v níž se ryba vařila, a nechá hodně povařit. Dle potřeby přidá se šťáva z citronu, něco bílého vína a pepře. K posledu zakloktej na 1 žejdlík omáčky as 6 žloutků a sardelové máslo; nechá se již na kraji plotny a kloktá, aby se nesrazila. Pak odstav, a když je studená, dá se $^1/_4$ litru šlehané smetany, na špičku nože francouzské hořčice, šalotky, pažitka, dušené račí ocásky a kapary. Místo polévky z ryb může se dáti aspik.

Č. 241. **Sardelová omáčka.**

Očisť 6 pěkných sardelí, utři je i pět na tvrdo uvařených žloutkův a obě protlač skrze síto na mísu. Připoj k tomu šest lžic olivového oleje. Stále se tře a olej jen se k tomu kape. Když je všecek olej nakapaný, přimíchá se půl kávové lžičky cukru, dvě lžíce francouzské hořčice, $^1/_4$ litru vinného octa a dobře se to promíchá.

Č. 242. **Žloutková omáčka.**

Utři dobře 3 žloutky syrové a přidávej olivového oleje za stálého míchání. Přidej do toho 3 žloutky na tvrdo vařené a protlačené, lžíci hořčice, na špičku nože papriky, soli dle chuti, estragonového octa a jemně sekané pažitky, jakož i kus cukru otřeného na citronu a utlučeného.

Jinak: 5 na tvrdo vařených žloutkův utři, znenáhla míchej s 5 lžícemi oleje jemného; pak připoj k tomu $^1/_4$ sklenky estragonového octa, lžičku cukru, potřebnou sůl, sekanou zelenou petržel, na špičku nože pepře bílého, 2 lžíce hořčice, dobře to promíchej, prolisuj a dej k ledu ustydnouti.

Č. 243. I. **Omáčka à la Cumberland.**

Lžíci hořčicového prášku (anglického), $1^1/_2$ lžíce strouhaného křenu, trochu muškátového oříšku, 10 dkgr. rybízové zavařeniny, z 1 pomeranče kůru na nudličky rozkrájenou a asi na 5 minut ve vodě spařenou, z 1 pomeranče šťávu, z $^1/_2$ citronu šťávu, 2—3 lžíce bílého vína; všechno smíchej a prolisuj na jemném sítě, přiklop a dej do studena. Upotřebiti jí lze ke studeným masům, zvláště ke zvěřině.

Č. 244. II. **Omáčka à la Cumberland.**

$^1/_4$ litru burgundského vína, 1 lžíce francouzské hořčice, z 1 pomeranče šťáva a 3 lžíce nějaké zavařeniny; vše se dobře utře a dle potřeby přidá se cukru nebo pomerančové šťávy.

Č. 245. III. **Omáčka à la Cumberland.**

2 lžíce hořčice, ze 2 pomerančů šťáva, z 1 citronu šťáva, 2 lžíce tlučeného cukru, který se dříve tře na kůře pomeranče a citronu, 12 dkgr. rybízové zavařeniny, 8 lžic oleje, 2 lžíce beltrámového octa a trochu soli.

M a y o n n a i s e.

(Olejové omáčky.)

Studené tyto omáčky u nás zobecněly názvem majonézy. Tím označuje se v kuchařství, a to ve všech řečech studená hustá omáčka ze žloutků, jemného tabulového oleje a octa, k čemuž připojí se buď hořčice, pepř, sardele nebo jiné příchuti. Největší a hlavní umění je v patřičném smíchání částic a v důkladnosti práce, která vyžaduje mnoho času, obezřelosti i trpělivosti, má-li mayonnaise se zdařiti. Dává se na studená jídla, jako ryby, kuřata atd.

Č. 246. I. **Mayonnaise.**

Utře se 8 žloutků. Po té se k nim přidávají $^2/_{10}$ litru nejjemnějšího olivového oleje za stálého tření pouze po kapkách, načež se přimísí 2 lžíce estragonového octa, trochu bílého, tlučeného pepře, ze 2 citronů šťáva a osolí se to. Hlavní je: **pilně a dlouho třít**; čím déle, tím lépe.

Č. 247. II. **Mayonnaise.**

(Pro 6 osob.)

2 lžíce rozehřátého, ale studeného aspiku, 6 syrových žloutků, dle chuti estragonového octa se kloktá na plotně, až to trochu zhoustne, ale nesmí se to vařiti. Pak se nechá vychladnout za stálého míchání. Když je studená, přidávej po kapkách asi čajový šálek stolního oleje, na špičku nože francouzské hořčice, trochu tlučeného bílého pepře. Dle potřeby osol a dej do studena, aby zhoustla.

Béře se k rybě, pouze jako hořčice.

Č. 248. **Mayonnaise ze tvrdých žloutků.**

6 tvrdých žloutků lisovaných se tře $^1/_4$ hodiny se 4 syrovými žloutky. Přidává se $^1/_8$ nebo $^1/_4$ litru oleje za stálého tření; asi z $^1/_2$ citronu šťávy, $^1/_4$ litru rozehřátého aspiku, osolí se a opepří. Mayonnaise tato je nejlehčí pro začátečnice. Může se též přidati kávová lžička hořčice a na špičku nože cukru.

Č. 249. **Polévková mayonnaise.**

1 polévková lžíce oleje, 1 lžíce bílé polévky bez zeleniny, $^1/_2$ lžíce octa a žloutek na ohni se rozkloktá, až to zhoustne. Též se může dáti místo oleje rozpuštěné máslo.

Č. 250. I. **Vinná mayonnaise.**

(Ke kapru.)

Udělá se jemný kvásek z vrchovaté lžíce mouky a trochy vína, po té se za stálého kloktání přidá $^1/_4$ litru vína s octem dle chuti smíchaného a 12 žloutků jeden po druhém. Vše dá se na plotnu a kloktá, až to zhoustne, do varu však to nesmí přijíti. Po té se odstaví a míchá se tím, až to vychladne; pak přidá se $^1/_2$ kávového koflíku olivového oleje a naposled $^1/_4$ žejdlíku tlučené sladké smetany.

Č. 251. II. **Vinná mayonnaise.**

(K lososu.)

Na mísu dá se 10 žloutkův a trou se hodně dlouho. K nim se přilívá po kapkách kávový koflík oleje, načež se připojí štipka soli, štipka cukru, z 1 citronu šťáva, 3 lžíce rozpuštěného másla, 3 lžíce maděrského vína a 3 lžíce octa; octa se může přidati dle chuti. To vše se ponenáhlu přilívá k žloutkům a tře se to stále a co možná hodně. Pak se dá mayonnaise na kraj plotny a chvíli se jí míchá na ohni, až zhoustne. Po té však se hned odstaví a míchá se nanovo, až úplně vychladne; čím déle se míchá, tím je lepší

Č. 252. I. **Smetanová mayonnaise.**

$^1/_4$ litru smetany, 11 žloutků, ze 4 citronů šťávu, 4 lžíce dobrého oleje, na špičku nože bílého pepře tlučeného dej do hrnka a na plotně šlehej, až se to blíží k varu. Tu to dej k ledu a šlehej, až mayonnaise zhoustne. Třebas druhý den k tomu připoj ještě 1 lžíci estragonového nebo jiného dobrého octa a $^2/_{10}$ litru ušlehané smetany.

Č. 253. II. **Smetanová mayonnaise.**

$^1/_2$ litru smetany, $^1/_8$ kila másla, ze 2 citronů šťávu, trochu octa, 2 lžíce oleje, trochu bílého pepře, 6 až 8 žloutků na

plotně míchej, až to zhoustne, pak dej na pekáč studenou vodu, postav hrnek s mayonnaisou do toho a pilně míchej, by se nesrazila. Do úplně chladné dej $^1/_2$ litru ušlehané smetany.

Č. 254. III. Smetanová mayonnaise.

$^1/_2$ litru smetany, 11 žloutků, 6 dkgr. másla, na špičku nože tlučeného bílého pepře dej do hrnku a na plotně šlehej, až se to blíží k varu. Tu to dej k ledu a šlehej, až mayonnaise zhoustne. Třeba druhý den k tomu připoj ještě 1 lžíci estragonového nebo jiného dobrého octa a $^1/_2$ litru ušlehané smetany.

Č. 255. IV. Smetanová mayonnaise.

Dej do hrnku 6 lžic dobré smetany, postav na plotnu a při stálém míchání přidávej 6 žloutků jeden za druhým, kloktej tak dlouho, až to zhoustne. Pak odstav a kloktej stále, až to úplně vystydne. Nyní dej do toho citronovou šťávu nebo estragonový ocet, trochu soli, na špičku nože bílého tlučeného pepře a francouzské hořčice, kousek másla, dobře to dohromady utři a na konec přidej ze $^1/_4$ litru šlehané smetany.

Č. 256. I. Žloutková mayonnaise.

(K lososu.)

Na mísu se dá 5 žloutkův a trou se hodně, načež se k nim přimísí 3 na tvrdo vařené žloutky, na sítě prolisované, a zase se pilně tře. Po té po kapkách kávový koflík olivového oleje se žloutky se rozetírá a když tam jest vkapán, přimíchá se k tomu z 1 citronu šťáva, 3 lžíce rozpuštěného másla, 3 lžíce octa, štipka soli a štipka cukru. To se důkladně utře a dá se to i s misou na plotnu, kde se tím pilně míchá, až to zhoustne. Jakmile to poněkud zhoustlo, odstaví se mayonnaise a míchá se, až úplně vystydne.

Č. 257. II. Žloutková mayonnaise.

8 na tvrdo uvařených žloutků prolisuj do mísy, kapej k tomu za stálého tření $^1/_{10}$ litru oleje jemného, osol, bílým pepřem opepři a tři, až je hustá, načež přimíchej 1 lžíci octa estragonového.

Č. 258. **Sardelová mayonnaise.**

Utři 10 žloutkův a přidávej k nim po kapkách $^1/_2$ koflíku oleje a $^1/_2$ koflíku octa. Osol to a stále míchej. 2 lžíce mouky rozmíchá se s $^2/_{10}$ litru bílého vína, přidá se k tomu 10 žloutkův a kloktá se to na plotně pilně jako chaudeau, až to zhoustne, ale nesmí se to vařiti. Po té odstav zhoustlou pěnu, přelij hned do jiné nádoby a když úplně vychladla, smíchej do ní oněch prvních 10 žloutků s olejem utřených. Ještě přimis k tomu 1 lžíci hořčice, 1 lžíci sekaných kaparův a několik, 4 až 6 na kousky nakrájených očištěných sardelí.

Hodí se výborně ke studené zvěřině.

TŘETÍ DÍL.

Předkrmy.

Předkrmy nazývají se ona jídla, která se nikdy nečítají do počtu mis při velikých tabulích a předkládají se bezprostředně po polévce. Účelem jejich jest chuť zvyšovati; proto bývají vždy více méně sestrojené.

Předkrmy tvoří veliký a umělecký oddíl vaření. Jsou dvojí: teplé a studené. Při velikých hostinách dává se obojí druh, při menších jeden nebo druhý.

Za předkrm hodí se ryby, rozličné jaterničky, hlemýždi, škeble, raci, paštičky, rozmanité sušenky a řízky z housek pokládané smíšeninou, sekaninou, jídla z vajec, slovem, zde má kuchyňská vynalézavosť volné pole a kuchařské umění široký, nevyčerpatelný obor.

Uvádíme zde rozmanité drobnější i větší a složitější předkrmy, ale neuvádíme zde veškery, jelikož rozličně upravené ryby, jakož i za předkrm vhodná jídla ze zvěřiny, zeleniny, drůbeže i mas v dotyčných dílech jsou popsána.

Veliké paštiky uvádíme ve zvláštním dílu.

Předesýláme vysvětlivky některých úprav, kterých je třeba znáti k dotyčným předkrmům zde uvedeným, abychom jich neopakovaly.

Úprava másla.

Č. 259. Račí máslo.

Na 30 raků čítej 15 až 28 deka másla. Očisť raky, vytahej žilky a uvař raky ve slané vodě, v níž je kmín a zelená petržel. Uvařené nech vychladnouti, maso z nich obeř, žluč i to houbové odstraň, ostatní skořápky i klepýtka utluč ve hmoždíři

na kaši. Na kuthanu rozpal máslo, hoď utlučené račí skořápky do něho a nech v něm tak dlouho, až skořápky hodně své barvy do másla vpustí, to jest, až se ukáže na povrchu tmavočervená pěna. Pak máslo proceď ubrouskem ve studené vodě vyždímaným a skořápky ještě dobře promačkej, aby všechno máslo se z nich vytlačilo. Procezeného másla po té upotřebuj. Chceš-li si máslo uschovati, totiž neupotřebíš-li ho ihned, procezuj je do nádoby se studenou vodou, kde ztuhne. Nech máslo chvíli ve vodě, až úplně ztuhlo, a pak je na studeném místě uschovej. Dlouho se však neudrží.

Č. 260. **Sardelové máslo.**

Očisť sardele, kůstky odstraň, masíčko skrájej a na čistém prkénku s máslem tak dlouho tři, až se rozmělní a s máslem smísí. Po té prolisuj máslo na jemném sítě.

Máslo se ve studenu uschová, než se potřebuje.

Někde tlukou obrané sardele ve hmoždíři s máslem. Když je třeme, tož nejdříve nožem pilně rozetíráme masíčko a přidáváme másla po kousku, až všechno do toho rozetřeme. Takto zabráníme, by nezůstaly kousky nerozetřeného masíčka.

Poměry másla jsou: co váží sardele, tolik másla; jiný poměr určuje, že jednou tolik másla, kolik váží sardele. Na př.: 14 deka sardelí, 28 deka másla. Ostatně i tu rozhoduje někdy předpis, který si váhu určuje. Mažeme-li máslem topinky houskové, můžeme se říditi svou vlastní chutí.

Těsta k paštičkám.

Č. 261. I. **Máslové těsto.**

1 kilo mouky prosij na vál, rozmělni v ní 8 deka másla a udělej jamku do ní. 2 celá vejce a 2 žloutky, štipku soli rozkloktej ve studené vodě, vytlač do toho z 1 nebo z $1^1/_2$ citronu šťávu, přilívej opatrně tolik vody, kolik třeba, by z toho bylo těsto asi tak tuhé, jako na závin, ale nesmí se přeliti vody. Zde musí vlastní soudnosť poučiti. Dobře těsto propracuj, prohněť nejméně $^3/_4$ hodiny a rozválej z toho placku.

Než zaděláváš těsto, přeper a propracuj dobře ve studené vodě 92 dg. chutného, čerstvého másla. Celkem potřebuješ 1 kilo, z něhož 8 deka prvějších odřízneš. Pak vlož máslo do studené

vody. Když je těsto rozváleno, vyndej máslo z vody, vlož do čistébo šatu, osuš je v něm a polož na placku. Zaklep máslo dobře po ní; po té těsto zabal, přelož do 4 bran a rozválej z něho placku válečkem. Zase to do čtverečku přelož a dej k ledu nebo do studena na $^1/_2$ hodiny. Po té rozval, přelož a zase nech odpočinouti. To se opakuje, až placka s máslem pětkráte je převálena. Potřebuješ-li těsto hned, můžeš je pouze pětkráte převáleti. Když těsto posledněkráte převálíš, vyválej je na prst nebo na hřbet nože tlustě a vykrajuj z něho formičkami různé drobnosti dle předpisu. Dávej je na plech studenou vodou potřený a upeč je v troubě do zlatova.

Č. 262. II. **Máslové těsto.**

46 deka másla vypracuj válečkem na vále se 4 dg. mouky; po té je dej do studena. Nyní rozemni 4 dkgr. másla se 46 dg. mouky, udělej důlek, dej do něho 2 žloutky, špetku soli, špetku cukru a z 1 citronu šťávu. Přilívajíc smetany, co mouka vyžaduje, zadělej těsto a propracuj tak, by se rukou nechytalo; pak je rozválej, vlož do něho máslo a hned převálej, slož na 3 díly a dej do studena. Těsto se převálí vždy po 10 minutách ještě 4kráte. Dvakráte složí se na 3 a dvakráte na 4 díly.

Jiné druhy máslového těsta popsány jsou při pečivu.

Č. 263. I. **Křehké těsto k paštičkám.**

Pracuje se o něm vždy raději ve studenější místnosti. Na vál prosije se $^1/_2$ kila jemné mouky, do ní se rozdrobí 25 až 28 deka másla chutného, utvoří se v ní pak jamka a osolí se to. Mouka zadělá se 1 až 2 lžicemi rumu nebo vína, 1 celým vejcem, 3—4 žloutky a studenou vodou dle potřeby. Zadělává se nožem jako nudle, načež se to prohněte rychle studenýma rukama, utvoří se bochánek, posype moukou a ve studenu se nechá nejméně 1 hodinu odpočinouti. Čím déle odpočívá, tím lépe. Vyválí se pak na prst silně a z něho se vykrajují paštičky.

Č. 264. II. **Křehké těsto.**

Též se pracuje ve studenu. 8 deka másla se rozdrobí ve 20 deka mouky, těsto zadělá se 1 vejcem, 2 lžicemi smetany a 1—2 lžicemi studené vody. Osolí se to, rychle rukama prohněte a dá se na chvíli do studena.

Č. 265. III. Křehké těsto.

21 deka másla, 21 deka mouky, 2 žloutky, 4 lžíce mléka, z $^1/_2$ citronu šťávy, uhněť těsto jako výše, osol a nech odpočinouti. Ostatní pracuj, jak výše udáno.

Č. 266. IV. Křehké těsto.

28 deka mouky, 21 deka másla, osol, 1 vejce, 2 žloutky, z citronu šťáva. Zadělá se bílým vínem co třeba. Stačí 1—2 lžíce. Těsto zmrzlé, odpočinuté asi 4kráte převálej jako máslové.

Č. 267. Křehké těsto na veliký košík.

14 deka mouky, 13 deka másla, 1 žloutek, trochu soli a dle potřeby vody. Těsto zadělané uprav jako výše, načež je do útvaru košíkového přesně do všech záhybů tak rozetři, by vnitřek formy na prst tlustě těstem se pokryl a tvar byl znatelný. Přikryj čistým, máslem pomazaným bílým papírem a naplň útvar syrovým hrachem, aby se košíková forma upečenému těstu zachovala, a peč v troubě. Když je košík rozpečen a není již třeba se obávati, že by se útvar poškodil, vyndá se hrách a košík se do růžova dopeče. Forma musí být k odejmutí.

Jiné druhy křehkého těsta sladkého popsány jsou při pečivu.

Č. 268. Smažené košíčky.

$^1/_4$ litru mléka, $^1/_4$ litru bílého vína, 2 celá vejce, 2 žloutky, osolí se to a přimísí 3 plné lžíce mouky. Z toho se rozkloktá a hladce umíchá těstíčko jako na husté kapání nebo na lívanečky, a dobře se propracuje. Nestačí-li udaný poměr mouky, přidáme jí tolik, kolik třeba, což uvidíme, když těsto je umícháno. Nejprve rozdělá se mouka s menší částkou mléka hladce, jako se připravuje kvásek, a po té se teprve ponenáhlu ostatní mléko i víno pozorně přilívá, aby nebylo v těstě žmolků. Žloutky a vejce rozkloktají se ve mléce. Na kutbanu nebo v hrnečku nech rozpáliti převařené máslo ke smažení. Másla musí býti více než se dává na jiný druh smažení, a to tolik, aby se formička do něho úplně ponořila. Košíčková forma cínová s držátkem (viz obr. č. 12.) ponoří se do rozpáleného másla Po té se omočí v těstíčku, a to aby se po zevní straně formičky všude na ní dobře zachytilo, načež se rychle vloží do másla, v němž se



Obr. č. 12. **Košíčková formička.**

tak dlouho drží, až košíček sám odpadne a je do zlatova usmažen. Kdyby nebyl všude stejně usmažen, když odpadl, nechá se ještě chvilku v másle dosmažiti.

Takto smaží se jeden košíček po druhém a usmažené kladou se na síto.

Č. 269. Jiný poměr těsta na košíčky.

$^1/_4$ litru mléka, $^1/_8$ litru bílého vína, 1 celé vejce, 1 žloutek, mouky dle potřeby, aby z toho bylo patřičné těstíčko.

Nebo: 3 žloutky, 2 vejce, 4 lžíce mléka, 3 lžíce vína, mouky tolik, by z toho bylo těstíčko jako na lívance.

Smaží se, jak už výše bylo udáno.

Ssedlina.

(Aspic anebo aspik.)

Takto i u nás běžně nazývá se průhledná ssedlina z masa a klihovin z mas.

K vůli lepšímu porozumění ponecháme této ozdobné, čisté ssedlině kuchařský název světový potud, pokud nenajdeme pro ni názvu vhodnějšího, který by ji ztlumočil jasně a stručně.

Aspikem se ozdobí studené pokrmy, nebo se tyto do něho jako do obalu vkládají, ano aspik sám na míse rozmanitě se zdobí. Když se lije do forem, jest lépe, použije-li se k tomu účelu vždy hladké formy, ať oblé, ať kulaté; melounové, rýhované, zubované formy nejsou tak výhodny, an se z nich aspik špatně vyklopuje.

Aspik se dlouho neschovává.

Aspik se nalívá pouze na 2 cm. ode dna, nechá se stydnouti, ale nesmí úplně ztuhnouti, než se dává vrstva druhá.

Aspik musí státi ve formě nejméně 2 hodiny u ledu, než se vyklopuje.

Když se cedí, uváže se šat aneb ubrousek na 4 trnože obrácené židle a na něj se pozorně lije.

Č. 270. **Aspik.**

Telecí nožičky, hlava, kosti, zbytky vepřového masa i s koží, též kůže odřezané, slovem všechno masité, co v sobě obsahuje dostatek klihoviny, dá se do studené vody vařiti.

V průměru čítají se na 3 nožičky (2 telecí a 1 vepřovou) 3 litry vody. K tomu dává se zelenina, a to průměrně na 3 litry vody 1 cibule, $^1/_4$ kořene celeru, petržele, mrkve a celé koření. Nejvýhodněji jest dáti pouze 4—5 pepřů. Kdo však raději koření, připoj k tomu asi 5 zrnek nového koření a 1 bobkový list.

Tato polévka se vaří hodně dlouho, až se nožičky a masa hodně rozvaří. Čítají se k tomu $2^1/_2$—3 hodiny. Po té se rosolová polévka procedí hustým sítkem a když vychladla, sebéře se z ní veškerá mastnota, načež teprve dle potřeby se osolí, přilije se k ní něco octa, něco šťávy z některé pečeně, a to nejlépe z telecí, kterou se rosol přibarví, načež se do širokého kuthanu procedí, by v něm úplně vystydla. 2—4 bílky ušlehají se trochu metlou, ale nesmějí zhoustnouti, pouze se roztlukou, by byly zcela řídké. Když tekutina rosolová v kuthanu vystydla, vlijí se tyto bílky za ustavičného šlehání metlou do této studené tekutiny. Po té se postaví kuthan na plotnu. Plovoucí povrchu bílky polívají se stále lžicí. Jakmile by tekutina přicházela do varu, podtrhne se rychle var, a kuthan se dá ihned do zavřené trouby, by šel var vrchem i spodem. V několika minutách se začne rosol svářeti; tu se rychle musí odstaviti. Rosol může se po té ihned skrze ubrousek aneb určený již k tomu čistý šat opatrně cediti. První výtok zachytí se na talíř a dá se zase zpět do šatu.

Aspik je okamžitě hotov a čistý jako voda. Hlavní podmínkou zdaru jest, aby se bílky vlily vždy do studené tekutiny.

Č. 271. **Sekanina.**

Běžně a zkomoleně označuje se tato sekanina názvem »haché«.

1 kilo telecího masa se uvaří ve slabé polévce. Dá se k němu všechna zelenina, sůl, kousek citronové kůry, $^1/_4$ cibule.

Vaří se 1 hodinu. Uvařené maso dá se vychladnouti, polévka se procedí.

Na kuthanu udělá se ze 6 deka máslová bílá jíška a zalije se polévkou, by z toho byla dosti chutná omáčka, která se celou hodinu vaří. Často se jí míchá, by se nepřipálila. Maso vystydlé jemně se rozseká. Na kuthanu dají se rozpustiti 4 deka másla, do něho 1 malá rozstrouhaná cibulka a nechá se to spejchnouti. Pak se tam rozsekané maso dá, nalije se na ně dle potřeby té povařené bílé omáčky a přidá k němu něco málo pepře. Ochutná se, je-li to dosti slané, a konečně se to zakloktá třemi žloutky.

Kousky pečeně, nebo dušeného či vařeného masa, drůbeže právě takto se upravují za sekaninu.

Č. 272. **Smetanová jíška.**

Potřebuje se k rozmanitým pokrmům. Jelikož zde však je nutna, popisujeme úpravu její.

Na kuthanu rozpusť 8 deka másla, zasyp moukou a udělej bílou jíšku, kterou zaliješ sladkou vařenou smetanou za stálého míchání. Míchej, až to jde od kuthanu, a pak dej vychladnouti. Na $^1/_2$ litru smetany čítá se $^1/_6$ litru mouky.

Č. 273. **Housková kaše.**

Okrájej kůrku se 2 housek a namoč je ve studeném mléce. Na kuthan dej rozpustit 2 deka másla, housky vymačkej, dej do másla, míchej tím, až je z toho kaše, která jde od kuthanu jako pálené těsto, načež dej vychladnouti.

Potřebuje-li se k černému masu, namočí se houska do polévky.

Č. 274. **Telecí vemeno.**

Telecí vemeno se udusí na másle, trochu osolí a když je měkké, rozseká. Pak se prolisuje.

Č. 275. **Španělská omáčka.**

Šťáva z dušenin, ke kterým se má dáti trochu polévky a kousek rosolu (glace), se tmavou jíškou zasmaží, by z toho byla hustá omáčka. K ní zamíchá se dle množství omáčky víno maděrské nebo malaga, nechá vařiti do husta a zacedí šťavou citronovou.

Masitá kašovina.

Tento oddíl kuchařského umění jest důležitý a rozsáhlý. Úprava a předprava tato jest základem všech paštik, paštiček, míšenin atd. Naše české kuchyně, které ve mnohém pouze zkomolenými názvy cizími si vypomáhají, nazývají to po jiných »fáš«, jakž se tomu říká obecně v řeči kuchyňské. Uvádíme to proto, aby nám porozuměly ty, které na tento název uvykly.

Jinak se to jmenuje ve všech velikých knihách kuchyňských »farce«.

Nevíme, jak lépe pojmenovati tento druh, i nazýváme úpravu týmž jménem, které samo na mysl nám vstoupí, když na kaši utlučené a prolisované maso uvidíme. Nádivkou, kterou též z části tato kašovina jest, označuje se již jiný druh úpravy, a bylo by se to marně mýlilo, ač farce vlastně značí nádivku.

Nalezne-li se lepší název, změníme jej rády v dalším vydání.

Obor tento jest rozsáhlý a nelze nám jej vyčerpati v knize naší. Dáváme pouze druhy, jež nejvíce nutno znáti.

Předem nutno poukázati:

1. Že vždy máme na zřeteli sekanou zelenou petržel v celé knize. Kde mají býti snítky, udá se.

2. Citron vždy jemně sekaný, leč, psáno-li je: kousek, pak je to kůra celá.

3. Máslo rozpuštěné se do pokrmu procezuje, aby bylo čisté.

4. »Jemná zelenina« nazývá se smíšenina žampionů, lanýžů, zelené petržele a cibulek malých, šalotek. Od každého druhu dá se lžíce veliká do másla udusiti a pak se uschová v porcelánové nádobě.

5. Koření je tlučené, nepíšeme-li zrnka nebo celé.

6. Uschovává-li se kašovina, dá se k ledu a vždy do porcelánové nádoby. Dlouho však není radno ji míti uschovanou.

7. Míšenina koření. 3 deka muškátového oříšku, hřebíčku, polovina bílého i černého pepře, květu, bobkového listu, tymiánu se utluče, smíchá a prosije. Jinak se to nazývá: »paštikové koření«.

Kašoviny jsou: vařené a syrové.

Každý druh dříve zkus, to jest utvoř knedlíček a zavař do vařící polévky, kde jej necháš, ale do varu neuvedeš. Rozkroj pak. Je-li jemný uvnitř a chutná-li dobře, uschovej kašovinu. Jinak buď připoj něco kaše houskové, buď jíšky smetanové, nebo 1—2 žloutky, dle toho, na čem schází.

To musí soudnosť kuchařčina sama určiti.

A. *Vařené kašoviny.*

Č. 276. Vařená kašovina z drůbeže.

2 kuřata nebo 1 kapoun se kostí zbaví, maso se rozseká, osolí a dá se na 12—14 deka másla dusiti. Přidej bílý pepř a muškátový oříšek. Též se může celá drůbež dusiti a pak maso s kostí obrati a skrájeti. Do šťávy, ve které kapoun se dusil, dají se 2—3 housky ostrouhané a pak skrájené, míchá se to a zvolna vaří, by z toho byla hladká kaše, to jest, až se to odděluje od kuthanu, osolí se to dle potřeby, přidá se zelené petržele, 1 smažené telecí vemeno a 5 žloutků. Pak se to všechno s masem dobře utluče a na sítě prolisuje. Uschová se u ledu v nádobě porcelánové.

Č. 277. Vařená obyčejná kašovina.

2 telecí ledvinky i s lojem, $^1/_2$ kila telecího masa, $^1/_8$ kila slaniny se rozkrájí. 10 šalotek, 10 žampionů, 1 celá petržel, 1 oloupaný lanýž, kávová lžička míšeniny kořenné se dá k tomu, osolí, podlije 4 lžicemi polévky a udusí se to. Udušené maso se rozseká. Do šťávy se dá ze 3 housek houskové kaše (č. 273), svaří se to a míchá tím, až to jde od kuthanu. Usekané maso se dá k tomu, smíchá se s 3 vejci, všechno se utluče a prolisuje na drátěném sítě.

Č. 278. Kašovina z husích jater.

60 deka husích jater se rozkrájí a na 10 dkgr. másla udusí. K tomu se dají 2 lžičky »jemné zeleniny«, ze 2 housek kaše houskové, 14 deka slaniny skrájené, trochu bílého pepře, a osolí se to a přidá se 6 lžic husté španělské omáčky. Utluče se to, 4 žloutky se do toho přimíchají, utře se to a prolisuje.

Č. 279. Dušená kašovina z telecího masa.

1 kilo telecího masa udusí se na másle nebo na ledvinovém loji, skrájí, utluče, prolisuje, přimíchá se k tomu ze $^1/_4$ litru smetany jíška, 3—4 žloutky, a utře se to dobře.

Č. 280. Kašovina z ryb.

Ryba udusí se na másle, kůže se s ní stáhne, kůstek se zbaví a utluče se. Na 1 kilo masa z ryby udělej ze $^2/_{10}$ litru smetany jíšku, 3—4 žloutky, bílý pepř, sůl, utři to a prolisuj.

B. *Syrové kašoviny.*

Č. 281. **Kašovina z drůbeže.**

Na 60 dkgr. masa z drůbeže rozsekej 80 dkgr. loje z telecí ledviny, utluč v hmoždíři a přidej 4 lžíce rozsekaných lanýžů, sůl, muškát, oříšek, bílý pepř, 2 lžíce rozsekaných žampionů; dej na 1 hodinu k ledu; pak to utluč s kouskem ledu jako vejce velkým, přidej 4 celá vejce, promíchej, utři a prolisuj!

Taktéž z koroptví se upravuje.

Č. 282. **Kašovina z divoké drůbeže.**

Na 1 kilo masa ze 3—4 housek kaši, 14 dkgr. slaniny, $5^1/_2$ lanýžů, rozsekej a utluč. Přidej 4 žloutky, sůl, pepř bílý, 4 lžíce rozsekaných dušených žampionů, cibulky a petržele, 2 lžíce rosolu (glace), 4 lžíce h u s t é španělské omáčky a prolisuj.

Č. 283. **Kašovina kapounová.**

S 1 kapouna nebo 2 kuřat stáhni kůži; maso seřež, rozsekej, přidej ze dvou housek kaši, 16 dekagramů prolisovaného telecího vemene, roztluč ve hmoždíři; pak přidej 4 žloutky, 2 lžíce smetanové jíšky, trochu muškátového oříšku, osol, prolisuj na sítě.

Č. 284. **Kašovina z divokého ptactva.**

Takto upravuje se i kašovina z divokého ptactva. Do koroptví však dá se na místě smetanové jíšky hustá vyvařená omáčka.

Č. 285. **Kašovina z telecího masa s ledvinovým lojem.**

Vezmi 60 dkgr. ořechu z telecí kýty, jemně rozsekej, pak přidej 80 dkgr. loje z telecí ledviny, utluč ve hmoždíři, osol, přidej muškátový ořech a dej na hodinu k ledu. Potom přidej kousek ledu jako vejce velký a zase utluč. Pak rozstrouhej malou cibulku (šalotku), dej na máslo dusit, přidej k tomu maso se 4 celými vejci, to utři a pak prolisuj.

Č. 286. **Kašovina telecí.**

$^5/_4$ kilo telecího masa, $^1/_4$ kilo slaniny, ze 2 housek kaše, 1 cibulka rozstrouhaná a udušená, trochu bílého pepře, sůl, 6 žloutkův; utři a prolisuj.

Č. 287. Hovězí kašovina.

1 kilo hovězího masa rozsekej drobně; 14 deka tuku, 8 deka slaniny, ze 2—3 housek kaše, pepř, citronová kůra, petržel, 2—3 vejce, utluč všechno, utři důkladně a prolisuj.

Č. 288. Vepřová kašovina.

Na 1 kilo usekaného vepřového masa ze 2—3 housek kaše a utluče se to. Pak to dobře utři se 2—3 vejci a kořením, jako výše.

Č. 289. Míchaná kašovina.

½ kila vepřového, ½ kila hovězího, ze 4—5 housek kaše, 5—6 celých vajec. Uprav jako výše.

Č. 290. Kašovina ze slepice.

S 1 staré slepice tvrdé maso se střízne, skrájí a utluče. 4 lžíce smetanové jíšky nebo ze $^2/_{10}$ litru smetany udělané, 4 žloutky, něco oříšku muškátového, bílého pepře a soli k tomu připoj, utři v pánvi, prolisuj a dej na led. Na ledě to ještě dobře utři. Ušlehej ze ¼ litru husté smetany tuhou pěnu, dej ji na síto trochu odkapati a pak pozvolna vmíchej po kousku do toho utřeného masa Dej k ledu.

Č. 291. Kašovina s račím máslem.

2 staré, dobře krmené slepice. Maso s prsíček se střízne, jemně useká, utluče a prolisuje. Po té prolisované maso s 28 deka račího másla utře se v pánvi se solí, muškátovým oříškem, 3 žloutky a houskovou kaší ze 3 housek velmi jemně; asi ¼ hod. pilně tři. U ledu uschovej.

Č. 292. Kašovina ze štiky.

1 kilogr. masa ze štiky se utluče jemně a prolisuje. Ze $^2/_{10}$ litru smetany jíška, 4 žloutky, sůl, bílý pepř, 14 dkgr. másla dobře se v pánvi utře a s masem smíchá. Může se ještě prolisovati. Též se přidává houska v mléce máčená a vymačkaná.

Takto se upravuje i z jiných ryb.

Č. 293. Kašovina z mlíčí.

Mlíčí uvaří se ve slané vodě a na másle zvolna udusí. Másla se dá polovic, co váží mlíčí. K tomu 2 lžičky jemné zeleniny nebo žampiony. Osol, utluč, připoj k tomu 3 žloutky, 2 lžíce smetanové jíšky, tři v pánvi 1/4 hodiny a prolisuj pak.

Č. 294. Kašovina z raků.

Ze skořepin 26 rakův a 14 deka másla uprav račí máslo. Maso z těchto raků vyndej, k tomu dej ze 2/10 litru smetany jíšky smetanové, 4 žloutky, sůl, pepř, utluč všechno, pak utři s máslem a prolisuj.

Č. 295. Kašovina sardelová.

14 deka sardelí, 8 deka másla, 3—4 deka račího másla, 2 lžičky jemné zeleniny, ze 2 housek kaše, 4 žloutky, utluč, utři a prolisuj.

Sardele na 1/4 hodiny namoč, očisť a zbav kůstek.

Tak se upravuje ze slanečků, sardinek a uzeného lososa.

Č. 296. Kašovina lanýžová.

21 deka lanýžů, 14 deka másla, ze 2 housek kaše, sůl, 4 žloutky, 1 lžička jemné zeleniny, 1—2 lžíce vína maděrského; utři a prolisuj.

Salmy, salmis.

Těmito cizími názvy označuje se masová kašovina, která má silnou chuť.

Znamená vlastně míšeninu ze zvěřiny a z divoké drůbeže.

Na tuto masovou kaši se kladou řízky z divoké drůbeže a zvěřiny.

Také se tato salmy nahrazuje jiným druhem masa; pouze úprava zůstává táž.

Popsané níže salmy učí pouze způsob úpravy této jakožto nutnou znalosť k pochopení dalších předpisův.

Č. 297. Salmy.

Dej dusit 30 dkgr. slaniny, přidej všechnu zeleninu, 1 cibulku, 2 zrna pepře, kousek citronové kůry, 1 bobkový list; pak dej

na to 2 očištěné, nasolené holuby, podlij polévkou a nech dusit, až jsou měkcí. Po té z nich maso oběř a utluč všechno i se zeleninou, na které se holubi dusili, ve hmoždíři. Zatím udělej ze 3 dkgr. másla jíšku, zalij ji polévkou vyvařenou z holubích kostí, nech povařit, přidej k tomu utlučenému masu a prolisuj. Kdo chceš, přidej trochu vína.

Taktéž může se upraviti salmy z telecího, hovězího masa, jakož i zajíce atd. Salmy maže se na topinky z housek, dává se do košíčků (č. 268.), do paštiček dutých i do velkých košů z křehkého těsta.

Malá míšenina.

(Malé ragoûts.)

Míšenina (ragoût) nazývají se pokrmy smíšené, silnou, hustou omáčkou spojené.

Malé míšeniny nedávají se na stůl jako jídlo samostatné. Jsou buď podlohou nějakého jídla, nebo jsou výplňky paštiček, koblížek, lastur, rýže a t. p.

Malé míšeniny dělí se ve dva druhy: krájejí-li se z mas obdélné řízky nebo nudličky, je to pouhá míšenina; skrájí-li se maso na drobné kostečky, nazývají se salpicon.

Míšenina sama již naznačuje, že je to pokrm smíšený.

Velké míšeniny předkládají se také jako předkrmy, ale jsou to jídla více samostatná; uvedeme je dále vždy ve zvláštním dílu, kam patří.

Míšeniny čítají se k umělým pokrmům, a zde nejvíce může ukázati kuchařka, jak dovede míšeniny vkusně a chutně upraviti.

Č. 298. Malá bílá míšenina.

1 očištěného kapouna dej vařit do slabé polévky, přidej všechnu zeleninu, $^1/_4$ litru bílého vína, kousek citronové kůry, 1 cibulku; vař ho, až je měkký, načež dej ho vystydnout a polévku sceď.

Ze 6 dkgr. másla udělej bledou jíšku, zalej ji procezenou polévkou, by z toho byla hustá omáčka, a nech 1 hodinu svařit, často tím míchajíc. Kapouna zbav kůže, maso z něho okrájej a na kostky rozkrájej, taktéž i 6 žampionův a 2 lanýže.

Na to vše trochu té omáčky proceď, jen tak, aby se to dohromady spojilo, a pak přidej, když neseš na stůl, 2 roz-

kloktané žloutky; ještě ochutnej, zda je to dost slané, a pak naplňuj tím, k čemu to určeno.

Totéž může se upraviti z telecího masa (1 kg.) na místě kapouna, nebo z kuřat, 2 kuřata za 1 kapouna.

Č. 299. **Italská mišenina.**

Připoj k bílé míšenině ještě na kostky rozkrájený uzený jazyk neb uzenou libovou kýtu.

Č. 300. **Malá hnědá míšenina.**

Srnčí plec očisti, dej vařit do hnědé polévky se zeleninou a s kouskem citronové kůry. Když je maso měkké, dej je vystydnout a polévku přeceď. Ze 7 deka másla udělej červenou jíšku, zalij polévkou, hodinu vař a často tím míchej. Maso rozkrájej na malé kostečky, taktéž 3 lanýže a 6 žampionů.

Do omáčky přidej trochu rosolu z kostí (glace, extrakt z kostí), 4 lžíce silného maděrského vína, promíchej to, svař a vlij na rozkrájené maso.

Taktéž můžeš upraviti míšeninu ze zajíců, bažantů, koroptví atd.

Oba druhy míšenin jsou základem dalších sestrojování těchto pokrmů. Přimisují se k nim pak rozličné přísady dle předpisu, a to: kohoutí hřebínky, malinké knedlíčky, květák, hříbky, račí ocásky a klepýtka sloupnutá a t. p.

A. Teplé předkrmy.

Č. 301. **Mozečkové pavézky.**

Na 7 deka másla usmaží se drobně rozsekaná cibulka, prolisovaný mozeček se do toho vloží a nechá se as $^1/_4$ hodiny za stálého míchání dusit, osolí a opepří se; po té přidají se k tomu 2 celá vejce a odstaví se to od ohně.

Housky na tenké lístky nakrájené se mozečkem pomažou, jinými lístky pokryjí, omočí v rozkloktaném vejci, obalí ve strouhané housce a usmaží v rozpáleném másle.

Č. 302. **Pavézky ze sleziny.**

Sestrouhej nožem kousek slaniny, asi 4—7 dkgr., na rozpálené usmaž do zlatova drobně rozsekanou cibulku; 2 strouhané housky nech v ní spejchnout, přidej sestrouhanou telecí slezinu, 6 zrnek tlučeného jalovce, citronovou kůru, osol to, zalij trochu polévkou a za stálého míchání nech chvíli dusit, až je to husté; pak kuthan s plotny odstav a přidej trochu sekané zelené petržele. Z krejcarových housek nakrájej tenké lístky a v másle rozpáleném je osmaž. Usmažené řízky potírej slezinou a pokryj zase jinými lístky. Za tepla nes na stůl.

Č. 303. **Housky s telecí slezinou.**

Na kuthanu rozpěň s jemně sekanou, lépe ještě strouhanou cibulí 7—10 deka másla, až to zarůžoví. Po té k tomu připoj na drobné kostečky skrájenou slaninu, 4—6 dkgr., 1 očištěnou a promačkanou telecí slezinu, z $^1/_2$ citronu kůry, 4—6 zrnek utlučeného jalovce a dus to, až to zhoustne. Zatím si připrav housky. Skrájej z housek lístky a můžeš je i vykrajovati do srdcové formy, obálej je v těstíčku na kapání a usmaž v rozpáleném másle. Než housky pomažeš slezinou, přilij k ní trochu polévky, nasyp dle potřeby a soudnosti své strouhanou housku, osol a nech to zvolna chvilku dusiti. Usmažené housky tím natírej, do prostřed udělej rýhu a nasyp do ní strouhaný, na tvrdo uvařený žloutek.

Takto můžeš upraviti veškeré kousky pečené zvěřiny, koroptví atd.

Č. 304. **Kraple.**

Uhněte a vypracuje se vaječné těsto a rozválí se silněji než na nudle. Telecí maso se na másle do měkka udusí a po té jemně rozseká. Na kuthanu na $^1/_2$·kilo masa rozpálí se 6 dkgr. másla a $^1/_2$ strouhané cibulky; k tomu se připojí na drobné kostečky skrájená slanina, asi 3 dkgr., citronová kůra, zelená petržel, 2 míchaná vejce, 2 syrová vejce a rozsekané maso. To se dusí ještě asi 2—4 minuty a dá pak vychladnouti.

Z těsta nudlového vykrájejí se čtverečky, nádivka se dá do prostřed, kraje pomažou se vejcem a jiný čtvereček na to se přiklopí. Nechají se osušit a po té opatrně se zavářejí do vařící slané vody, kde se 5 minut vaří. Mezi vařením se obrátí pozorně na druhou stranu. Na stůl se posypou strouhanou houskou a polijí škvařeným žhavým máslem.

Č. 305. **Paštičky z nudlí.**

Ze tří hus drůbky uvaří se do měkka; po té se všechno maso s kostí obere, na kostky nakrájí a může se smíchati také se zeleným hráškem bez cukru a s žampiony.

Ze 3 vajec připraví se těsto na nudle, vyválí se tence na placky a skrájejí se z něho jemné nudličky, které se ve slané vodě uvaří, scedí a nechají vychladnout. 12 kávových koflíků se dobře máslem vymaže, zvláště dna, a studenými nudlemi tence se vyloží. Každý se pak naplní připraveným masem z drůbků, vrchy se pokryjí zase nudlemi a pokropí kváskem z 1 vejce, trochu smetany a mouky a podkladou kousky másla. Do kuthanu vodou naplněného postaví se koflíky a nechají se $^3/_4$ hod. v páře vařit; nutno však stále vodu na kuthan přilívati, by jí bylo vždy dosti. Jinak se koflíky nesnadně vyklopují. Když jsou paštičky uvařené, vyklopí se na mísu.

Uvaří se před tím již 10 menších očištěných květáků ve slané vodě a vyloupnou se z vařených rakův ocásky. Obé jest určeno k výzdobě.

Na kuthanu udělá se bledá jíška a zaleje se polévkou z drůbků, by z toho byla bílá, máslová omáčka. Paštičky se vyzdobí račími ocásky, kolem utvoří se věnec z růžiček květáku a nese se to na stůl.

Omáčka máslová se procedí a dá ve zvláštní nádobě k tomu.

Č. 306. **Sardelové jaterničky.**

1 cibule se ustrouhá a na 5—7 dkgr. másla do růžova usmaží. 1$^1/_4$ kilo telecího masa skrájí se na kusy a na cibuli se dusí, až změklo. Na kuthanu rozpálí se 5—6 dkgr. másla a po té se do něho vlijí $^3/_{10}$ litru mléka, v němž $^1/_{10}$ litru mouky se hladce rozmíchala, a míchá se tím na ohni, až je z toho hustá kaše. Ze 4 sardelí a 3—4 deka másla udělá se sardelové máslo; 5 na tvrdo uvařených vajec se jemně rozseká a obé i udušené maso telecí se zamíchá do umíchané hladké kaše. To jest nádivka.

Oplatky se rozpůlí a smočí ve studené vodě. Nádivka se rozdělí na stejné díly, z každého se utvoří jaternička, zaobalí do oplatky, pomaže rozkloktaným vejcem, obalí v housce a dá se na máslo do trouby smažiti.

Č. 307. **Klobásy v máslovém těstě.**

Klobásy se usmaží, nechají vychladnout, stáhne se s nich kůžička. Rozválí se máslové těsto č. 261., nakrájí na čtverečky, do kterých se oloupané klobásy položí; utvoří se podlouhlá trubička a dají se pak péci.

Č. 308. **Klobásy smažené co předkrm.**

Klobásy stočí se do kotouče, propíchnou špejlem, omočí ve vejci, obalí houskou a smaží do zlatova; dávají se buď jako předkrm anebo k zelenině, kaši bramborové a p.

Č. 309. **Závin s uzeným masem.**

(Pro 4 osoby.)

4 žloutky se utrou, k tomu 7 deka mouky, $^1/_8$ litru smetany, osolí se to, zamíchá a pak do toho lehce se natřese ze 4 bílků tuhý sníh. Vymaže se plech s ohnutými okraji nebo pekáč máslem, nechá rozpáliti a vlije se na něj těstíčko stejnoměrně. Upeče se v troubě. Dříve než dáš závin do trouby, připrav si drobně usekané maso z libové kýty uzené, a to 40 dkgr. Opepři trochu a zalij 1—2 lžícemi kyselé smetany, kterou do toho zamícháš. Smetana má maso spojiti, by se jím lépe závin natíral a nebyl uvnitř suchý. Dle toho se řiď a třeba-li, i smetany přidej nebo dej méně. Upečenou placku sundej s plechu, obrať ji vrchem dolů na prkénko, spodní stranu pomaž masem, závin stoč, krájej z něho kousky a klaď je na mísu na ubrousek do věnečku. Též můžeš dát závin na mísu, skrájeti jej, jak leží, a nésti na stůl.

Č. 310. **Závin se sekaninou.**

Upeč placku jako výše.

Sekaninu takto uprav: $^1/_4$ kila telecího pečeného nebo dušeného masa jakož i odřezky jiných druhů masa se mohou upotřebiti nebo z drůbeže kousky jemně rozsekej. Na kuthan dej 4—5 dkgr. másla, rozpěň s 1 ustrouhanou cibulí a dej tolik mouky, by z toho byla jíška, kterou polévkou dle potřeby rozmíchej na omáčku. Tuto omáčku nech celou hodinu vařit, až hodně zhoustne, a pak do ní zakloktej 1—2 žloutky. Do této

omáčky skrájené maso vlož i zamíchej. Omáčka nesmí převládati. Tuto sekaninu maž na placku, závin stoč a nes na stůl jako předešlý. Sekanina může se též upraviti dle č. 271.

Č. 311. Omeleta s rýží.

Dej do hrnku 4 celá vejce, rozkloktej s 1 lžicí parmazánského sýra rozstrouhaného, osol a peč na rozpáleném másle omelety. Nadívej je pak touto nádivkou: Na kuthan dej kousek sádla a kousek drobně skrájené cibulky, na to 7 deka rýže, podlívej to polévkou a nech do měkka dusit. Rýže musí zůstat v zrnkách a nesmí být řídká. Též se do toho přidají v polévce dušené a rozsekané žampiony nebo jiné houby. Touto rýží potrou se upečené omelety, sbalí se a posypou parmazánským sýrem.

Č. 312. Omelety s mozečky.

4 telecí mozky ožilkuj, spař a vyper. Rozpal na kuthanu 12—14 dkgr. másla, mozky na ně vlož, přidej něco zelené petržele, citronové kůry a soli, a udus je. Udušené mozky odstav na teplé místo.

Upeč omeletu. 8 žloutků dobře utři a ze 16 bílků tuhý sníh k nim natřes; po té těstíčko lehce vlij na máslo na pekáči rozpálené a upeč malé omelety v troubě do růžova Mozky připravené rozetři do polovice na ně, druhou polovicí je přikryj a nes na stůl.

Č. 313. Sekanina míchaná.

1 telecí kolínko a 1 vepřová hlava do měkka se uvaří. Na másle 4—6 dkgr. nechá se do růžova udusit jedna jemně skrájená cibule a na kostky nakrájená slanina. Všechno maso s kolínka a s hlavy se skrájí, jemně useká a přidá se k cibuli, načež se zalije polévkou, osolí se, ze $^1/_4$ citronu kůry se k tomu dá a na plotně povaří Po té zamíchají se k tomu 3 míchaná vejce.

Na míse ozdobí se tato sekanina sázenými vejci kolem do věnce.

Č. 314. Telecí ledvinka.

Telecí ledvinka, jak jest, s lojem, dá se na pekáč do rozpáleného másla a slaniny, osolí se, přidá trochu kmínu a nechá se péci. Podlévá se polévkou. Dlouho péci se nesmí, neboť by stvrdla.

Upečená se rozkrájí, omáčka se trochu zapráší moukou, přidá se maděrského vína a lanýže

Č. 315. Dušené ledvinky.

Skopové ledvinky $^1/_2$ kila se stáhnou, zbaví loje a skrájejí na tenké, stejné lístky. Spaří se ve vařící vodě, by se zbavily příchuti, a ve studené se vyperou. Krátce před tím, než se mají nésti na stůl, ustrouhá se 1 cibule, dá se na kuthan a k ní 14 deka sádla. Když se zapění, vloží se na ni spařené ledvinky, zapráší se moukou, zasypou trochou kmínu a dusí se na prudkém žáru 5 minut, pouze co je přejdou dva vary, by změkly.

Před tím však připraví se rýže. Ovaříme 25 deka rýže, by byla tvrdá, scedíme ji, rozmícháme do ní trochu sýra parmazánského, rozstrouhaného, 14 dkgr. másla, nalijeme na to $^3/_4$ litru silné polévky a necháme ji nyní chvíli dusiti; nesmíme míchati rýží! Po té k ní přimícháme buď hříbky dušené, asi 8 mladých hlaviček skrájených, anebo žampiony. Formu věncovou vymažeme důkladně syrovým máslem, vysypeme bílou houskou, rýži do ní vložíme a hodinu ji v páře vaříme. Vyklopíme ji pak na mísu. Do dutiny věnce uprostřed vložíme ledvinky s omáčkou, kolem rýže uděláme věnec z vajec na másle umíchaných, a kolem toho věnce ještě jiný z rozsekané libové uzené kýty. Z této kýty můžeme také ještě na věnci rýžovém utvořiti hromádky a celek ozdobiti lístky zelené petržele.

Hlavní jest, aby ledvinky ani chvilku nestály a hned se nesly na stůl Proto budiž na to pamatováno. Mohou býti též telecí ledvinky nebo vepřové.

Koblížky.

Upravuje se křehké těsto (č. 263.—264.).

Z těsta se vykrajuj koláčky, jež se v krajích pomažou vejci; doprostřed jednoho se klade dle libosti nějaká masová kaše (viz Kašoviny A. vařené); druhý koláček se na něj pevně přitiskne a jiným zoubkovaným kolečkem se vytlačí koblížka, by měla vzorkované kraje. Pak se potrou vejcem, upekou v troubě a na mísu na složený ubrousek se do vršku rovnají. Na vršek položí se kytička zelené smažené petržele.

Též se mohou v másle převařeném usmažiti. Usmažené kladou se na papír prosákací a žhavé se potírají malou štětičkou, smáčenou v teplém račím másle.

Na osobu čítají se 3 kusy.

Tyto koblížky mohou se nadívati sekaninou i salpiconem; tu však musí se omáčka ještě více do husta svařiti. Též každá tato nádivka dříve se dá vystydnouti.

Někdy se tyto koblížky obalí ve vejci a housce, než se smaží, ale pak se nepotírají račím máslem.

Č. 316. **Ruské koblížky.**

Upravuje se těsto skynuté, a to:

28 deka mouky prosij na misku. Ze 2 deka droždí udělej kvásek, dej do mouky, k tomu něco málo citronové kůry, 4 až 5 žloutků, 1 lžičku rumu, osolí se to, 7 deka másla se rozpustí, přecedí a prochladlé přilije a těsto se mlékem ohřátým zadělá, by bylo prostředně tuhé. Těsto se tuze důkladně propracuje a dá kynouti. Když je jednou tak vykynuté, vyválí se na vále na slabý prst vysoko a velikým kolečkem se z něho vykrajují koláče, které se potrou bílky.

Mezi kynutím těsta připraví se nádivka.

Uvařená uzená kýta skrájí se na lístky. Hlávka zelí se rozkrájí na 4 díly, košťály se vyndají, zelí se ve slané vodě uvaří a pak kolébavým sekáčkem na prkénku drobně useká. Na sádle jemně usekaná cibule se nechá zažloutnouti a na ni se dá rozsekané zelí, přidá se trochu octa, něco cukru k tomu, sklenička bílého vína, trochu pepře, kousek rosolu (glace) a promíchá se to i povaří. Zhoustlé a svařené zelí se dá vystydnouti.

Na koláček položí se 1 lístek z kýty uzené, na to hromádka zelí a na zelí zase lístek masa. Na to se položí druhý koláček, přitiskne naň a zase ozdobným vykrajovátkem vykrojí. Necháme dobře skynouti.

Vykynuté koblížky smaží se v másle jako koblížky. Dávají se vrchem dolů, nejdříve se smaží pod pokličkou a pak bez pokličky. Na mísu kladou se na ubrousek a zdobí se v másle osmaženými čerstvými listy zelené petržele.

Místo uzeného masa může se dáti studená malá hnědá míšenina z koroptví (č. 300.). Zelí může býti také nakládané.

Č. 317. **Myslivecké koblihy.**

Zbytky od zvěřiny dej na máslo, slaninu a cibuli dusit. Zvlášť do trochu polévky dej vařit všecko koření, tymián, pepř, hřebíček, jalovec, bobkový list, zázvor, nové koření a odvarem

tím to maso podlívej. Když je měkké, vyndej, usekej a prolisuj, rozřeď v šťávě, ve které se to maso dusilo, přidej 2 žloutky, trochu vína, parmazánského sýra, patřičně osol a nadívej koblihy z obyčejného těsta, jaké děláš na buchty nebo vdolky, nech skynout a smaž. Hodí se též za okrasné obložení k masu.

Č. 318. **Salmy v koblížkách.**

Do hrnku se dá $^1/_2$ žejdlíka mléka, 3 žloutky, 6 lžic rozehřátého másla, trochu soli, citronová kůra, 1 plná lžíce nekynutých kvasnic a mouky tolik, aby to bylo dosti husté; po té se těsto na vále vypracuje, nechá kynout a vyválí na malík tlustě. Vykrajují se z toho kolečka jako na koblihy, do prostřed se položí kus salmy (viz č. 297.), salmy z bažantů, koroptví nebo zajíců, přikryje se jiným kolečkem a vykrojí trochu menší formičkou; položí na pomazaný plech, nechají ještě chvíli kynout a pak se pekou v troubě do zlatova.

Č. 319. **Buchtičky s masem.**

40 deka telecího masa, 1 prsíčka z kuřete udus na 7 až 8 deka slaniny, malém kousku másla a cibuli, při čemž podlívej pilně polévkou. Měkké maso i prsíčka rozsekej drobně, dej kousek másla na kuthan, sekaninu na ně, zaceď procezenou šťavou z dušeniny, ve které jsi kousek bílé jíšky rozmíchala, a nech to zhoustnouti. Z máslového těsta ze 14 deka másla nakrájej čtverečky, pomaž kraje bílkem, nadívej sekaninou, přelož jako buchtičky, klaď na plech vodou potřený a dělej po nich kolečkem příčné čárky. Pomaž je bílkem a v troubě peč.

Nadívati je můžeš jakoukoliv kašovinou vařenou.

Č. 320. **Bramborové koblížky.**

9—10 pěkných velikých brambor uvaří se, nejlépe v parním hrnci, a prolisují jemně na sítě. 7 dkgr. chutného másla se utře, 3 žloutky, jeden znenáhla za druhým se k němu přimíchají, osolí se to, přidá muškátového oříšku a sloučí se to s bramborami jemně prolisovanými. Utvoří se z toho těsto, které se dle potřeby prosype moukou, by drželo pohromadě. Důkladně na vále se propracuje, rozválí se z toho na prst tlustá placka, a vykrajují se tvořítkem koláčky.

Do prostřed jednoho koláčku dej dobře upravený a hustě

svařený salpicon, nebo některou vařenou kašovinu (č. 276. atd.), druhý na něj polož a utvoř koblížku. Koblížky se obalují ve vejci, v housce a smaží v převařeném másle. Nesmějí se však smažiti zprudka a mnohem volněji než předešlé. Na stůl se nesou, jak výše udáno.

Salpicon může se připraviti z telecího mozečku, hovězího tuku a libového uzeného masa. Mozeček se udusí a když vychladl, na kostky skrájí. Tuk se zbělí, rychle ve vařící polévce uvaří a na kostky skrájí. Maso uzené také se tak skrájí a všechno se smíchá. Udělá se hustá omáčka jako na hnědou míšeninu (č. 300.) s vínem maděrským a tou se smíšenina zamíchá dle potřeby. Poměr jednotlivých příprav budiž jeden a týž.

Též se mohou koblížky nadívati pouze sekaným libovým uzeným masem z kýty.

Č. 321. **Paštičky duté s telecí míšeninou.**

Máslové těsto č. 261. nebo 262. rozválej asi na $^1/_2$ cm. silné, vykrájej z něho malé koláčky a dej na plech vodou potřený. Menším kolečkem v teplé vodě namočeným naznač rýhu v středu, trochu ji vypíchni, nevšak zúplna, pomaž naznačený prostředek vejcem a nech zrychla upéci. Po té označený střed odloupni, vyndej to těsto ještě měkké a naplň paštičku míšeninou. Tyto paštičky nazývají se duté.

Anebo: vykrájej z tenší placky koláčky. Polovinu jich celé klaď na plech a ze druhé vykrájej věnečky, které na ně se položí. Vypíchnuté prostředky z věnečku upeč též k přiklopení a paštičky upečené ještě dle potřeby vydlab uvnitř, by se dutina zvětšila.

Udušeného telecího masa $^1/_2$ kilo, 1 telecí brzlík, v hovězí polévce vařené houby a květák pokrájej na malé kostky; bledou jíšku z čerstvého másla zalij polévkou z hub a květáku i šťavou, v níž se maso dusilo; dobře to svař a ke konci zakloktej smetanou se 2 žloutky. Sceď na rozkrájené maso a plň tím paštičky, které přiklopíš vykrojenými prostředky. Nes na stůl.

Uděláš-li jíšku z račího másla, můžeš přidati 1 skrájeného lanýže, račí ocásky, a máš hned jiný druh paštiček.

Č. 322. **Paštičky s brzlíkem.**

2 telecí brzlíky se ožilkují a očistí. Na kutlian dá se 6 deka másla, $^1/_2$ cibulky a jedno kolečko petržele. To se chvíli

dusí, načež se k tomu vloží brzlíky, osolí se to, podlije polévkou a do měkka se to udusí. Udušené brzlíky se vyndají; šťáva z dušeniny se moukou zapráší, povaří, přilije se k ní $^1/_2$ litru bílého vína a trochu silné polévky; to se povaří, pak procedí a dušené brzlíky se do toho vloží. Dobře se to rozmíchá. Zakloktá se 2 žloutky a smetanou. Paštičky z máslového těsta se tím pak naplňují, než se nesou na stůl.

Takto připravené brzlíky jsou výtečné.

Č. 323. Paštičky s kašovinou z drůbků.

Maso z drůbeže, drůbky vařené nebo pečené se drobně rozsekají a ještě jiná masa se k tomu též nadrobno rozsekají a přimísí. Dá se na kuthan kousek másla; když jest rozpáleno, přidá se ta kašovina, zapráší trochu moukou, osolí, přidají se 2 celá vejce, trochu koření a pažitky, vše se dobře promíchá a dá do máslových košíčků, posype parmazánským sýrem a dá se trochu opéci.

Č. 324. Paštičky s míchanou nádivkou.

Zbytky kapouna, telecí hlava, $^1/_2$ kg. telecího masa ve slané vodě do měkka se uvaří. Brzlík telecí a 1 telecí mozeček se ožilkuje a spaří. Když jest vše dost měkké, maso i s mozečkem jemně se useká. Dá se na kuthan $^1/_8$ kila másla, 6 lžic housky strouhané se nechá na tom zarůžověti, podlije se to polévkou a nechá povařiti. Po té přilijí se $^2/_{10}$ litru bílého vína, přidá se 1 lžíce hrubě sekaných kaparů, housek citronové kůry (dle libosti) a udušené skrájené maso s mozečky. Povaří se to a pak přidají se 4 očištěné, jemně usekané sardele k tomu.

Touto nádivkou naplňují se upečené duté paštičky.

Poměr housky jest: kolik lžic sekaného masa, tolik lžic housky.

Č. 325. Paštičky se sekaninou z pečeně.

Kousky telecí pečeně i jiných mas, zejména z drůbeže, jemně usekáme. Na kuthan vložíme na kostečky skrájenou slaninu, na 30 dkgr. masa 10 deka, k tomu $^1/_2$ strouhané cibulky, již necháme zažloutnouti. Do rozpálené cibulky dáme to usekané maso, trochu sekané zelené petržele, citronovou kůru, lžičku polévky, mícháme tím, a když se maso dostatečně prohřálo, zamícháme do něho 2 celá vejce, načež sekaninou naplňujeme upe-

čené máslové paštičky duté (viz č. 261.—262. a č. 321.) a dáme je ještě na chvíli do trouby. Než se nesou na stůl, dáme navrch poklopky z máslového těsta taktéž upečené.

Č. 326. Paštičky s míšeninou z kapouna.

Kapoun osolený se udusí na másle s kouskem cibule, koláčkem petržele a řízkem celeru. Když je více než na polovinu udušen, přidá se k němu dusit i telecí brzlík. Oboje měkké se z kuthanu vyndá. Kapoun se stáhne, od kosti obéře, na malé čtverečky skrájí a tolikéž i brzlík. Před tím se vařily hovězí chámy 2—3 hodiny; sloupnou se a přidají ke kapounu a brzlíku dusit. Bledá máslová jíška ze 4—6 deka másla rozředí se polévkou z dušeného kapouna, procedí se skrze čistý šat a povaří, by omáčka zhoustla.

Chámy skrájejí se na jemné nudličky. Do omáčky vloží se buď 8 hříbků skrájených a dušených, buď žampionů, jeden rozebraný, ve slané vodě uvařený květák, skrájené maso i nudličky z chámů, nechá se povařiti, a než se mají paštičky plniti, zakloktá se 3 žloutky ve smetaně rozkloktanými.

Upečené paštičky duté se tím naplní a nesou rychle na stůl.

Č. 327. Paštičky se sekaninou z uzené kýty.

25 dkgr. rýže se spaří, zbělí a od polovice uvaří, $^1/_4$ litru husté kyselé smetany se do ní zakloktá a přimíchá k ní 14 dkgr. usekané uzené kýty, 4—5 žloutků, dle potřeby se to osolí a umíchá se to dobře.

Plechové formičky, 16—18, vymažou se syrovým máslem, křehké těsto (č. 263.) se vyválí, dle formiček se z něho vykrájejí kousky a formičky se jimi vyloží; každá naplní se touto míchanou nádivkou a těstem se opět přiklopí, by se paštička zavřela. Tyto poklopy namažou se vejcem, ale opatrně, aby se na formičky nezalilo vejce, sice by se špatně vyklopovaly. Dají se na plech a $^3/_4$ hod. v troubě se pekou. Pak se vyklopí a nesou na stůl.

Č. 328. Smažené košíčky naplňované míšeninou.

V kuchařství nazývají se: »malé římské paštičky«. Dle č. 268. se košíčky upraví a rychle v okamžiku, když se mají nésti na stůl, naplňují se salpiconem nebo smíšeninou některou, buď bílou, buď hnědou.

Smícháme-li od každého druhu, co nám má dáti míšeninu, plný koflík kostiček skrájených a zamícháme-li to se smetanovou jíškou (č. 272.) z račího másla, a to tak, aby se to smíchalo a nebylo řídké, máme salpicon vždy vhodně upravený. Račí ocásky, žampiony, kus uvařené kašoviny z ryby, mlíčí z kapra atd. dá postní smíšeninu.

Račí ocásky, kuřecí játra (nebo telecí), žampiony, z kuřat maso (nebo telecí), též se smetanovou jíškou smíchané, je výtečná smíšenina do smažených košíčků.

Jak se smíšenina upravuje, viz č. 298. a 300.

Č. 329. **Rýže s raky.**

15 raků uvař, zbav skořápek a utluč tyto ve hmoždíři. Maso z raků očisť, dej na kuthan 28 dkgr. másla, nech je zpěnit, přidej k tomu trochu pažitky a zelenou petržel, až je máslo hezky do zlatova, dej k němu ty utlučené skořápky a nech v tom chvíli dusiti. Nyní vezmi do kamenné nádoby kus ledu, vezmi čistý ubrousek a proceď to račí máslo skrze něj na led. Ty skořápky dej na kuthan a nech v polévce dále dusiti. Teď spař 14 dkgr. rýže, dej na kuthan, přidej trochu toho račího a kus obyčejného másla, pak zalij polévkou a nech do měkka dusiti. Zatím vymaž formu hodně račím máslem a krášli dno račími ocásky. Ostatní račí maso přidej k rýži rozkrájené. Též se může přidati brzlík nebo mozeček, šťáva, ve které se vařily čerstvé hříbky nebo žampiony, též parmazánský sýr, vše dohromady zamíchej, dle potřeby osol, dej do formy a postav nad páru. Udušené skořápky proceď do šťávy, přidej trochu bílé jíšky a polij vyklopenou rýží.

Č. 330. **Míšenina z raků.**

Ze 16 raků připraví se račí máslo, $^1/_2$ kila telecího masa a dva brzlíčky se udusí; udušené se rozkrájejí na kostky. Uřezané hlavičky chřestové, květák a několik rozřezaných nakládaných hub se ve vodě uvaří.

Račí máslo dá se na kuthan, zapráší moukou na řidčí jíšku, zalije sladkou smetanou, přidá se vařená zelenina i s polévkou, v níž se vařila, dušené maso i brzlíky telecí rozkrájené a nechá se to povařit. Po té přidá se k tomu maso z račích ocásků. Ke konci zakloktá se smetanou, v níž se žloutky rozkloktaly.

Dá se na mísu nebo do velikého košíku z křehkého těsta na stůl a vyzdobí račími ocásky.

Č. 331. Jazykové řízky s nádivkou hlemýžďovou.

Jazyk hovězí se uvaří ve slané vodě do měkka, stáhne se, nechá vychladnout, a po té nakrájejí se z něho úhledné, as na prst tlusté řízky. Nyní se upraví nádivka jako do hlemýžďů asi takto: 28 dkgr. másla, 14 dkgr. očištěných rozetřených sardelí, 2 ustrouhané housky, 2 žloutky, 2—3 lžíce smetany, osolí se to, přidá trochu marjánky, petržele a $^1/_4$ stroužku česneku. Všechno se dobře promíchá, řízky tím hezky silně pomažou a dají se na pekáč máslem vymazaný do trouby na rychlo zčervenati. Upečené obloží se citronovými koláčky.

Č. 332. Salmis z koroptví v paštičkách.

Udus 2 koroptve a 2 holuby nasolené na slanině s cibulí, 2—3 zrnky pepře, novým kořením, jalovcem, kouskem tymiánu a bobkovým listem. Když jsou dosti měkké, sřízni prsíčka a uschovej na okrasu. Maso ostatní rozkrájej, utluč ve hmoždíři a prolisuj; též i kosti roztluč a se zbylou šťavou na sítě protlač. Sestrouhej nožem kousek sleziny a slaniny, protlač též, dej na kuthan i s tím masem dusit, přidej kousek citronové kůry a trochu maděrského vína.

Pak odstav, nech však na teplém místě. Měj připraveny paštičky z máslového těsta nebo věnec v celku a naplň je tím masem, prsíčka rozkrájej na úhledné kousky a maso jimi do vršku oblož.

Č. 333. Kvíčaly na mišenině v košíčkách.

15 kusů kvíčal se očistí, vykuchá, slaninou prostrká, hlavička zobáčkem napřed vstrčí se do krčku, jedna nožička do druhé; po té dusí se na slanině nožem sestrouhané, s cibulí a několika zrnky jalovce, a podlívají se polévkou.

Dvě holoubátka očištěná a osolená dusí se na 10 dkgr. slaniny, rozkrájené cibuli, k níž se dají: 4 zrnka hřebíčku, 4 zrnka nového koření, 4 pepře, snítka tymiánu, 1 bobkový list, též i očištěné vnitřnosti z 15 kvíčal. Často podlívá se to polévkou z dušených kvíčal.

Když jest vše dosti měkké, utluče se to ve hmoždíři a

prolisuje na sítě; k tomu se prolisuje $^{3}/_{4}$ kgr. telecích jater a slaniny, přidá kus másla, jedna houska v červeném víně namočená, citronová kůra, tlučené nové koření, hřebíček a pepř, $^{1}/_{10}$ litru červeného vína, osolí se to a nechá za stálého míchání na plotně dusit, až kaše tato zhnědne. Touto míšeninou naplňují se smažené košíčky připravené dle čís. 268.; na vrch každého košíčku položí se vždy jedna kvíčala a posype se usmaženou žemličkou. Též se dá na každou sekaná cibulka smažená.

Č. 334. Míšenina z kuřat v košíku z křehkého těsta.

Udus na másle zeleninu, a to: petržel, celer, cibuli, pak na ni vlož kuřata a telecí brzlíky. Udus obé do měkka; podlívej při tom pilně polévkou a osol dle potřeby. Kuřata udušená zbav kostí, koží, a nakrájej je na malé čtverečky. Též i brzlíky takto skrájej. Na kuthanu udělej bílou jíšku z račího másla, zalij ji scezenou polévkou z kuřat, aby z toho byla hustá omáčka, do které vložíš skrájené maso kuřat i brzlíky a dobře zamícháš. K tomu připoj: 1—3 lanýže, skrájené žampiony, maso z račích klepýtek a ocásků, vařený a rozebraný květák a nech to povařiti. K posledu zakloktej míšeninu žloutky ve smetaně rozkloktanými. Jakmile se zakloktá vejci, už se nesmí vařiti. Na mísu postav košík z křehkého těsta (č. 267.) a naplň jej touto míšeninou. Košík ozdob snítkami zelené petržele, račími ocásky a skořápkami. Kolem košíku oblož půlměsíčky z máslového těsta.

Č. 335. Salmis z holubů v koši.

4 holoubata na slanině, 1 cibuli, 5 hřebíčků, 5 zrnek nového koření, 5 zrnek pepře a 1 bobkový list do měkka udus a zalívej polévkou. Když se holubi udusili, maso s prsíček obeř, kosti a ostatní ve hmoždíři roztluč a prolisuj, též 38 dkgr. hovězí sleziny seškrab, dobře rozmíchej a přidej k tomu, jakož i kousek nožem sestrouhané slaniny; osol to, zalij $^{3}/_{8}$ litru červeného vína, je-li to husté, rozřeď polévkou; nech to povařiti a pak na stůl dávej do koše z křehkého těsta (č. 267.). Úhledně skrájená prsíčka pokládej na vrch.

Č. 336. Salmis ze zajíce v koši z křehkého těsta.

Nožky ze zajíce dají se na slaninu a všechnu zeleninu s kouskem tymiánu, 1 bobkovým listem, zrnky pepře a nového koření do měkka udusit za stálého podlévání polévkou. Měkké

maso s kostí se obéře, rozseká, ve hmoždíři roztluče a na sítě prolisuje i s tou šťavou, ve které se dusilo. $^1/_4$ kila hovězí sleziny sestrouhá se nožem a také prolisuje. Přidá se koření po chuti, $^3/_8$ litru maděrského nebo červeného vína a po té se všechno na kuthanu rozmíchá a na plotnu postaví, kde se tím stále míchá, až slezina dobře se povaří a salmis zhoustne.

Ze hřbetu zajíce nakrájejí se úhledné řízky, které se naklepou a zarovnají, osolí, opepří, rozstrouhanou cibulí pomažou a na kuthan srovnají. Pak se na ně nalije rozehřáté, přecezené máslo. Brzy před tím, než se má předkrm nésti na stůl, dá se kuthan s řízky na plotnu, kus másla pod ně a zčerstva se opekou po obou stranách. Nejdéle se pekou 5 minut.

Upravené salmis dej do koše z křehkého těsta, na vrch na ně úhledně urovnej řízky zaječí a okolo vyzdob věncem z rohlíčků nebo věnečků z máslového těsta.

Č. 337. **Holoubata v koši z máslového těsta.**

Holoubata (7) se čistě vyperou a slaninou protáhnou nebo obalí. Na kuthan dá se hodně sekané cibule, $^1/_2$ petržele, $^1/_2$ mrkve a $^1/_2$ celeru. K tomu nakrájí se kousek uzeného masa a kus másla, a chvíli se to dusí. Holoubata se pak teprve položí na zeleninu, pěkně jedno vedle druhého, posolí se nahoře a opekou se po obou stranách, až zčervenají; dá se k nim také kousek cukru na citroně ostrouhaného. Když jsou holoubata měkká, vyndají se, rozkrájejí na půlky a odloží se na teplé místo.

Omáčka z nich se zapráší moukou, dá se k ní lžíce hořčice, lžíce rozsekaných kaparův a 1 vinná sklenice červeného vína. Omáčka se povaří, pak procedí a do procezené vytlačí se ještě z $^1/_2$ pomeranče a z $^1/_2$ citronu šťáva.

Před tím, než se připravují holoubata, udělá se z $^1/_2$ libry másla máslové těsto (viz č. 261—262.), košíčková forma se vyloží máslovým těstem, dá se do ní papír máslem pomazaný, aby se nepřilepil, na papír se nasype hrachu, by se forma vyplnila, a nechá se košík v troubě péci.

Z téhož máslového těsta udělá se též na košík poklice, která se zvlášť upeče. Na rozum jde, že se i košík i poklice teprve pekou, když jsou holoubata již připravena; jenom že se dříve těsto zadělá, aby mohlo odpočívati. Upečený košík se opatrně vyprostí, a než se má jídlo nésti na stůl, naplní se holoubaty, na které se dá trochu omáčky a přikryjí se poklicí. Ostatní omáčka nese se ve zvláštní nádobce na stůl.

Č. 338. **Holoubata na francouzský způsob.**

Od holubů hlavy i s peřím uřízni, tak aby z nich zbylo kousek krčku, pěkně očisť od krve a uschovej. Holuby oškubej, očisť, nožičky nech při nich, pak osol, dej na pekáč buď kus másla nebo slaniny a rozsekanou cibuli, holuby nech dusit do měkka, aby nevysmahli, podlévej polévkou; když jsou dost měkcí, vyndej ven a v půli překroj, ale opatrně, když je složíš, by to ani znáti nebylo. Pak obě půle pomaž salmy, buď zvěřinovým nebo jaterním, a slož zase dohromady.

Salmy: Játra ožilkuj a dej na cibulku a máslo dusiti, kmín a něco marjánky k tomu. Aby játra při dušení nevysmahla, podlij je polévkou. Na kuthan dej na máslo usmažit strouhanou housku, šťávu z těch holubů a prolisovaná játra dej k tomu, osol, opepři a promíchej.

Krášlení holoubat: Vezmi kulatou mísu, doprostřed dej asi na 10 cm. špalíček chlebový, ten potři salmy, by nebylo vidět, co to je, teď vezmi špejlky, na každý napíchni hlavu holubí, můžeš 4 hlavy tak navléknout, pod každou tu hlavu dej papírovou manšetu, aby nebylo vidět dřívko, otoč též papírem, teď vkusně ta dřívka s těmi hlavami zapíchni do toho chlebového čtverce, pak vezmi salmy a utvoř z něho kruh, mezi něj do figury krčky dolů a nožičkami nahoru postav holuby, aby mezi těmi hlavičkami, které musí býti výše, tvořili zase figuru. Kolem těch holubů dole buďto dej kolo z máslového těsta, pěkně zdobené, aneb udělej věnec z máslových paštiček, plněných těmi salmy. Petrželkou nebo štěrbákem (endivií) to okrášli.

Č. 339. **Míšenina z kuřat.**

Kuřata se očistí, nasolí, zašpejlí a nechají se na zelenině s kouskem másla a trochou polévky do měkka dusit. Pak se udělá z telecího masa následující nádivka: 25 dkgr. telecího masa z kýty se dobře v hmoždíři utluče, přidá se jedna ostrouhaná, v mléce močená houska, 5 dkgr. másla a tluče se to s tím masem dále. K tomu se přidají dvě celá vejce jedno po druhém, dobře se to promíchá, sítem prolisuje, osolí, trochu bílého pepře se přidá a tře se to s $^1/_8$ litru sladké smetany; po té se vymaže uprostřed dutá forma máslem, naplní se touto nádivkou a nechá se $^3/_4$ hodiny v páře pomalu vařit.

Zatím se připraví míšenina. Bledá jíška, upravená na račím másle, zalije se polévkou, ve které se kuřata dusila, a zaloktá

smetanou se žloutky Z dušených kuřat se prsíčka sříznou na okrasu, druhé maso se rozkrájí na kostky, přidají se k němu na kostky pokrájené vařené žampiony, vařený telecí a na kostky skrájený brzlík, zelený dušený hrášek bez cukru, a promíchá se všechno s trochou té omáčky procezené z račího másla. V páře vařená nádivka se vyklopí na kulatou mísu, dutý střed se vyplní připravenou míšeninou a prsíčka z kuřat postaví se do věnce kolem nádivky do výšky.

Vršek se krášlí vařenými žampiony a račími ocásky, celek se pak polije na míse zbytkem procezené omáčky.

Na jedno kuře čítají se 4 žloutky ve $^1/_4$ litru smetany rozkloktané.

Č. 340. **Míšenina z kapounů.**

Kapouni udusí se na másle a kousku zeleniny; po té se kůže s nich stáhne, všechno maso obéře a na kostky rozkrájí. Kosti z kuřat se rozsekají, nechají se ještě v té zelenině vyvařit a procedí se do bledé jíšky máslové, kterou se zasmaží. Do té omáčky vloží se rozkrájené maso. K tomu se přimísí uvařený a rozebraný květák a malé knedlíčky jako lískový ořech.

Když se má nésti na stůl, zakloktá se sladkou smetanou se žloutky; vařit se to však již nesmí.

Krášlí se na míse máslovým těstem, smrži a račími ocásky i růžičkami z květáku.

Na kapouna 6 žloutkův a $^3/_8$ litru smetany.

Č. 341. **Španělská míšenina.**

Na kutlhan na máslo vloží se všechna zelenina na koláčky skrájená, hovězí játra, tymián, koření, a nechá se to do žluta dusit. Pak se to zapráší moukou, nechá povařit, přidá se několik lžic maděrského vína a procedí se to. Dej vařit nebo péci klobásy, nakrájej na lístky, též žaludky a játra vařená z jakékoliv drůbeže, kapary a kaštany vařené, též na řízky skrájené, na špičku nože hořčice a citronovou šťávou zalij. Vše do toho smíchej, a je-li libo, mohou se dát šalotky i houbičky malé.

Č. 342. **Míšenina ze zajíce.**

Zajíce očisť, protáhni slaninou, zadek od kýt odděl a peč na cibulce a omastku v troubě. Ty kýtky dej dusit na kutlhan na zelenině, koření a hovězích jatrech na lístky skrájených a

podlívej polévkou a vínem. Když jsou měkké, rozkrájej na kostky, omáčku zadělej jíškou, nech povařit, proceď a přidej citronové kůry. Touto omáčkou polij též zadek, by dostal lesk; dej na chvíli opéci. Nyní naplň kulatý tvar (uvnitř prázdný) dobrou vařenou rýží. Vyklop ji na mísu, uvnitř ten střed vyplň tou míšeninou, na tu rýži urovnej zadeček, jejž jsi byla kostí zbavila, a šikmo jej krájej. Na kraj mísy kol té rýže utvoř věnec z růžic buď vařeného květáku nebo poupat kapustových, žampionů, růžic z řetkviček, lanýže, nebo místo nich smažená játra. Mezi ty dej lístky petržele.

Č. 343. Eskalop ze zajíce.

3 zaječí zadky ožilkované se od kosti oddělí, asi na dva prsty nakrájejí, polovice těch kousků se prostrká uzeným jazykem na nudle jako slanina skrájeným a polovice slaninou. Osolí se, opepří a rychle na másle po obou stranách opekou a přiklopí. Před tím se stehénka vyslaninují a dají na cibulku dusit; měkké maso se od kostí odřeže, umele, prolisuje a přidá se šťáva z řízků, 3 strouhané housky vínem navlažené, 4 vejce, na kostky nakrájená slanina a jazyk, osolí se to a vše se dobře promíchá. Věncová forma vymaže se sádlem, vysype houskou, maso se dá do toho, hezky urovná a dá se do páry na $^1/_2$ hodiny vařit. Horká dává se na stůl. Vyklopí se na kulatou mísu, doprostřed dá se silné ragoût z těch zbytků. Řízky se úhledně narovnají nahoru, okolo se okrášlí květákem, kapustovými poupátky, žampiony nebo hřiby, smaženým brzlíkem nebo mozečkem a zelenou petrželkou.

Též na místě ragoût může se dáti lanýžová omáčka do omáčníku.

Č. 344. Hlemýždi.

Plže v domečkách nech 1 hodinu vařiti, sceď, vyber z domečkův a okrájej ocásky, t. j. měkké masíčko, to tvrdé nech; plže posyp solí, promni a nech je v hovězí polévce 3 hodiny vařiti. Domečky propláchni a dej do osolené vody hodně vyvařiti, sceď vodu a asi třikráte je v čisté vodě se solí kartáčkem k tomu určeným vymyj a každý poklop na plech, aby voda z nich vysákla.

Vyčištěné domečky takto plň: 1 lžičku kávovou hovězí polévky do něho vlij, pak tam vlož plže a na něj nádivku, kterou jej přikryješ na způsob pokličky; posyp strouhanou houskou a

dej na pánev na kus másla a trochu polévky udusiti nebo v troubě zčervenati.

Nádivku připrav následovně: Utři kus másla se 4 žloutky, přidej namočenou housku ve smetaně, 6 očištěných utřených sardelí, stroužek česneku, trochu zelené petrželky a vše dobře promíchej.

Nebo: utři 30 dkgr. másla s 25 dkgr. očištěných sardelí, prolisuj je, přidej 40 dkgr. bílé housky namočené ve smetaně, cibulku jemně nastrouhanou, česnek, citronovou kůru. Tato míra jest na 1 kopu hlemýžďův.

Č. 345. Hlemýždi sekaní.

Uvaření a očištění plži se jemně usekají a vmíchají do sardelového másla; přidají se 2 žloutky, trochu citronové kůry a ostrouhané housky. Touto nádivkou naplňují se dobře očištěné a suché domečky hlemýžďův a nechají v troubě zčervenat.

Č. 346. Škeble.

30 kusů škeblí se v soli otře kartáčkem, nožem očistí a rychle v jedné vodě vypere, aby mnoho vody nenasákly. Na kutlian dá se $^1/_4$ litru bílého vína, 2 dkgr. másla, $^1/_4$ cibule a na to vloží se škeble, přiklopí a nechají povařit, až se lastury škeblí otevrou. Po té se škeble vyndají, otevrou, černá žilka z nich se odstraní, jakož i jedna polovina skořápky. Každá škeble pokape se vínem, ve kterém se dusily, a pomaže následující nádivkou: 25 dkgr. másla, 10 sardelí, dobře očištěných, vypraných a sítem protlačených, 1 lžíci jemně utlučené mouky a dle libosti i kousek drobně rozsekané citronové kůry. Důkladně to promíchej. Po té se škeble posypou tlučenou červenou houskou a dají se do horké trouby nejdéle na 10 minut opéci. Dle libosti může se k nádivce přidati 6 na tvrdo uvařených a prolisovaných žloutků, čímž se změní.

Lastury plněné.

Lastury ze škeblí se čistě vymyjí a uschovají. Plní se pak míšeninami a salpicony, krášlí se rozmanitě a předkládají za předkrm.

Též se takové lastury škeblové kupují již padělané v obchodech, ano bývají i ze stříbra a jiných kovů.

Každý druh míšenin, kašoviny a nádivky masité se hodí k plnění lastur, které se někdy opékají, jindy zase rychle, sotva se naplnily, nesou na stůl. Zde může poněkud soudná kuchařka sama vymýšleti a sestavovati výplňky dle vzorů jiných.

Naplňují se též mayonnaisou, aspikem a studenými masy.

Č. 347. Telecí pečeně v lasturách.

14 deka másla s $^1/_2$ cibulkou rozstrouhanou se dá spejchnout, až poněkud zažloutne; k tomu se přidá vrchovatá lžíce mouky, málo citronové kůry, 6 sardelí ošištěných a jemně usekaných, trochu dobré horké sladké smetany, citronové šťávy, 4 žloutky a vše se dobře utře, až je z toho kaše; k tomu se přidá na kostky skrájená telecí pečeně, opět se vše dobře zamíchá a dává do lastur máslem vymazaných, pokape citronovou šťavou, posype parmazánským sýrem anebo strouhanou houskou a nechá v troubě 10 minut zčervenat; k tomu se kladou citronové řízky.

Č. 348. Jatrová smíšenina v lasturách.

Telecí játra $^1/_2$ kila očisti od kůžiček a nakrájej na kousky, načež je dej dusit na $^1/_4$ kila slaniny na čtverečky rozkrájené a cibuli sestrouhanou; přidej trochu strouhané housky. Na jiném kuthanu na másle udus $^1/_2$ kila telecího masa na kousky rozkrájeného; když jest obojí měkké, utluč játra ve hmoždíři a prolisuj; telecího masa asi dvě třetiny též utluč a prolisuj, třetí třetinu odlož. Játra i prolisované maso smíchej na kuthanu, osol, opepři a dej na plotnu; odloženou třetinu masa telecího rozkrájej na drobné čtverečky, vlož na kuthan, podlij polévkou a dej též na plotnu. Po té plň smíšeninou lastury v troubě ohřáté, prokládej je rozkrájeným telecím masem a polívej šťavou z pečeně nebo z dušeného masa.

Č. 349. Telecí brzlíky v lasturách.

Na 12 lastur se počítá: 2 mozečky a 2 telecí brzlíčky. Ty se dobře očistí, ožilkují a ve vlažné vodě omyjí. Na kuthan se dá kousek slaniny a másla, cibule a 10 zrnek kmínu. Na to se brzlíček položí, nechá napolo udusit, pak se přidá mozeček a dusí se to pozvolna $^1/_2$ hodiny. Když je měkký, zvolna se vyndá a na malé kousky nakrájí. Nyní se dá na kuthan 35 gramů másla, trochu mouky, ta šťáva se procedí a nechá spejchnout.

Omáčka se zaklohtá 4 žloutky a 8 prolisovaných sardelí jakož i skrájené kousky se do toho zamíchají. Když je to dobře promícháno, plní se tím lastury, navrch se posypou strouhanou houskou a dají se na rychlo péci.

Č. 350. Salpicon v lasturách.

Uvaří se kousek telecího masa ve slabé polévce. K němu se dá celer, petržel, mrkvička, všeho málo, kousek citronové kůry, něco sušených hub. Když je maso do tuha uvařeno (měkké nesmí býti), vyndá se z polévky. Co vážilo maso, tolik se odváží libové uzené kýty vařené, obojí masa se na drobné kostičky skrájejí a do kuthanu vloží. Na jiném kuthanu udělá se bledá máslová jíška dle množství polévky a tou se zasmaží polévka z telecího masa, povaří s ní a procedí na maso. Po té se zaklohtá žloutky, zacedí šťávou citronovou a zasype korou skrájenou. Odstaví se do parníku. Když se má nésti na stůl, naplňují se tím lastury čisté, ohřáté.

Ze 14 deka telecího masa bez kostí a tolikéž uzeného naplní se 3 lastury. Na tento poměr čítá se 1 žloutek, z $1/2$ citronu šťáva a kůra.

Č. 351. Míšenina s mozečkem v lasturách.

2 telecí mozky se stáhnou, spaří, zbělí a vloží na kuthan. Pod ně dá se kus másla, osolí se a chvíli dusí. Jedna houska se ostrouhá, bílá třída ve mléce namočí a vymačká. Z 5 sardelí utře se máslo sardelové, 3 vejce uvaří se na tvrdo; bílky se jemně rozsekají, žloutky na míse utrou. Ke žloutkům dá se houska vymačkaná, 1 celé syrové vejce, rozsekané bílky, sardelové máslo a hrsť strouhané housky. Chvíli se to tře a pak se k tomu přimíchají udušené mozečky.

Lastury se touto míšeninou naplní, posypou přesátou strouhanou houskou, dají se na plech jedna vedle druhé a nechají se 5—10 minut v troubě péci, aby navrchu zčervenaly; ale nesmějí vyschnouti!

Aby lastury na plechu dobře stály, pokryje se týž vrstvou soli, do níž se zaboří.

Č. 352. Míšenina jiného druhu v lasturách.

Na kousek másla a cibulky strouhané dej dusit mozeček, na jiném kuthánku taktéž na másle udus telecí brzlíček. Měkký

brzlíček na drobno rozsekej, mozeček k tomu přimis, rozmíchej s tím máslovou bílou jíšku z čerstvého másla upravenou, přisol dle chuti a potřeby, přiceď též dle chuti citronové šťávy a bílého vína a smíchej, aby z toho byla kaše přiměřeně hustá. Třeba-li rozřediti kaši, přidej šťávy z telecího dušeného masa, které jsi taktéž, a to zase na třetím kuthánku na másle čerstvém a cibulce do měkka udusila. Telecí maso dušené stejným dílem, co vážil brzlík, drobně taktéž rozsekej a tolikéž uvařeného uzeného jazyka nebo kýty uzené. Přimis obé ke kaši již utřené. Škeblové lastury vymaž sardelovým máslem, naplň touto míšeninou, posyp strouhaným parmazánským sýrem, pokrop rozpáleným čerstvým máslem a do růžova peč.

Croquetty.

Takto nazývají se smažené šišky ze sekaného masa, z kaše bramborové i rýže dušené. Předkládají-li se za předkrm, tvoří se $2^1/_2$ cm. dlouhé a v objemu asi 4 cm.; jinak též aby v koncích byly asi jako čtyřkrejcar co se týče objemu. Obkládá-li se jimi mísa s masem pro výzdobu, tvoří se malé šištičky.

Šišky nesmějí dlouho státi, sice ztratí na chuti a ceně.

Maso se béře rozmanité, i z ryb. Hlavní je, aby se z masa připravilo pomocí husté omáčky tuhé těsto ke hnětení.

Č. 353. Croquetty z telecí pečeně.

Kousky telecí pečeně nebo kuřete pokrájejí se na malé kostičky, též kousek libové uzené kýty a několik vařených hub. Rozsekej kousek cibulky, dej ji na kousek másla zpěnit, přidej malý kousek zelené petržele; zapraš to moukou, nech zapěnit, zalij smetanou, aby z toho byla hodně hustá omáčka, povař, osol a proceď; masa rozkrájená do toho zamíchej, dej to pak na mísu a nech vychladnout. Z vychladlé míchaniny dělej na vále malé croquetty, to jest asi na prst dlouhé šišky.

Dej na vál strouhanou housku, masovou kaši na ni a pracuj opatrně, jako z jiného těsta. Namoč je do rozkloktaných vajec, obal ve strouhané housce a v rozpáleném másle nebo sádle je do zlatova usmaž.

Nesmí se dáti více smetany, než třeba, aby byla množství masa přiměřena. Kdyby byla řídká, špatně by se šišky tvořily a

v sádle by pukaly, kdežto opačně by zase byly suché. Croquetty ihned se nesou na stůl. Stojí-li dlouho, pozbudou chuti a ceny.

Č. 354. Croquetty bílé.

$^1/_2$ kg. telecího a $^1/_2$ kg. vepřového masa se rozseká a dvakrát ve stroji přemele. Po té se k němu připojí 2 ve vodě máčené a dobře vymačkané housky, 2 syrová vejce, strouhané housky dle potřeby, ze $^1/_4$ citronu kůry a osolí se to. Vše dobře se promíchá a tvoří se z toho malé šišky (croquetty), které se ve vejci ušlehaném namáčejí, obálejí ve strouhané housce a usmaží v převařeném másle do červena.

Č.* 355. Croquetty černé.

Kousky zvěřiny, koroptví, bažantů, slovem všechno tmavé maso, k němuž se čítá také skopové, se uvaří v polévce. Dá se k tomu kousek citronové kůry, 1 cibule a kousek ssedliny z kostí (glace). Měkké maso buď se na kostičky skrájí, buď jemně useká.

Na 1 kilo masa usmažíme na kuthanu ze 6 deka másla tmavou jíšku, zapražíme jí polévku, v níž se maso vařilo, by z toho byla omáčka, přecedíme ji a necháme ji 1—2 hodiny dobře vařiti, až tak zhoustne, že se podobá kaši.

Poměr jest tento: masa skrájeného budiž čtyřikráte tolik, kolik omáčky. Proto nesmí se náhle tato hustá omáčka na maso naliti, ale pouze tak, aby se jí maso spojovalo a utvořilo jakési těsto. Do omáčky uvařené vlijeme 2 lžíce maděrského vína, 6—8 pečárek skrájíme na kostečky. Je-li maso z bažantů nebo z koroptví, přidáme k tomu 1—2 lanýže skrájené a konečně omáčku 3 žloutky zamícháme. Na vál nasype se strouhaná houska, kaše se dá na ni a tvoří se z ní šišky, které se obalí v rozkloktaném vejci a ve strouhané housce a smaží v rozpáleném másle.

Na mísu staví se do výšky (nekladou se po své délce na ni) a ozdobují zelenými snítkami petržele, která se v másle osmažila. Při tabulích propichují se do nich jehlice ozdobné.

Č. 356. Croquetty z pečeně.

Rozmanitá upečená masa se jemně rozsekají, na kuthan dá se kus slaniny skrájené, kousek drobně sekané cibule, na to se dá sekanina, nechá v tom dusiti a pak se zapráší moukou. Přidají

se celá vejce dle množství masa, trochu strouhané housky, zamíchá se to, osolí, opepří a utvářejí se z toho na prkénku chrupinky, jež se obalí v housce a usmaží v rozpáleném másle, nejlépe na formě omeletové.

Č. 357. I. Nadívaná vejce

16 vajec uvaří se na tvrdo. Pozorně se s nich skořápka sloupne, by se bílek nepoškodil. Vejce se po délce rozpůlí a žloutky opatrně z bílků vyndají. Očistí se 10 pěkných sardelí, dá se k nim 14 deka čerstvého másla, udělá se sardelové máslo, prolisuje se na sítě, jakož i tvrdé žloutky k tomu. Promíchá se obé, spojí s 1 vejcem syrovým a 1 žloutkem, přičiní se k tomu trochu citronové kůry a tolik strouhané housky, by to drželo pohromadě. Chvíli se to dobře tře. Po té tvoří se z toho malé kulaté knedlíčky. Rozdělíme si nádivku dobře, bychom měly tolik knedlíčků, kolik je půlek vajec. Každý knedlíček obalí se do poloviny po jedné straně ve strouhané housce, druhou stranou se vtiskne do důlku jedné polovice bílku. Půlky vajec vyrovnají se na pekáč nebo na pánev omeletovou, na každý knedlíček položí se kousek másla a každé vejce podlije se $^1/_2$ lžící smetany. V prudké troubě se po té pekou asi 5 minut, až se smetana vyvařila a nádivka zčervenala.

Č. 358. II. Nadívaná vejce.

Uvaří se na tvrdo 12 vajec, pak se oloupají, špičky se odříznou, vejce se rozpůlí a žloutky se vyndají. Nyní se připravuje nádivka: 12 sardelí se očistí, prolisuje, 1 houska ve smetaně namočená, ty žloutky, trochu zelené petržele a trochu mléka; vše se dobře promíchá. Na mísu se rozetře kousek másla, ty bílky se rozestaví na ni, plní se nádivkou, polijí trochu mlékem a dají se péci asi $^1/_2$ hodiny.

Č. 359. I. Pudding z telecího masa.

Z $^1/_2$ kila telecího masa uprav kašovinu se smetanovou jíškou dle č. 272.; po té k tomu přimis ze $^1/_4$ litru smetany hustě ušlehané smetanové pěny a zamíchej. Vylož malé formičky nebo porculánové misky uzeným vařeným jazykem, na malá kolečka skrájeným, taktéž i lanýži, kašovinu do toho dej a pak v páře vař. Na stůl se předkládá v miskách, z formiček se vyklopuje.

Č. 360. II. Pudding z telecího masa s míšeninou.

Z $^1/_2$ kila telecího masa se upraví kašovina (č. 286.). Jiné $^1/_2$ kilo telecího masa se dá do polévky se vší zeleninou a kouskem citronové kůry povařit. Když je maso měkké, dá se vychladnout. Polévka se scedí, zapraží bledou jíškou máslovou a nechá důkladně povařiti.

Telecí maso uvařené se nakrájí na kostičky zároveň se 2 lanýži, 8 žampiony a kouskem uzené vařené kýty. Zalije se to trochou té povařené omáčky, by to drželo pohromadě, a dva žloutky se do toho pak zamíchají.

Forma se vymaže máslem, vysype moukou a okrášlí na dně koláčky a půlměsíčky z lanýžů. Pak se kolem do kola potře na prst tlustě kašovinou, na to se vloží míšenina a na ni se položí zase vrstva kašoviny. Pudding se v páře vaří asi 1 hodinu, načež se vyklopí na mísu a nese na stůl. Ostatní omáčka se dá do nádobky k tomu na stůl.

Kašovina se pomaže bílkem rozšlehaným, než se na ni dává míšenina.

Č. 361. III. Pudding z telecího masa.

Vezmi 7 dkgr. másla, 2 celá vejce, 4 žloutky, a vše dobře utři; nyní přidej 4 housky v polévce namočené a prolisované, 1 lžíci smetany a 1 kg. telecího masa uvařeného a dobře usekaného; trochu osol, přidej zelenou petržel, vymaž formu máslem, vysyp žemličkou, pomaž pergamenovým papírem a nech v páře 1 hodinu péci.

Č. 362. IV. Pudding z telecího a uzeného masa.

Utři 7 dkgr. másla, 3 celá vejce, 4 žloutky; 4 housky v polévce namočené prolisuj; 1 kg. telecího masa, $^1/_2$ kg. uzeného jemně rozsekej, pak vše smíchej dohromady a přidej 1 lžíci smetany, trochu usekané petrželky, osol a dej do vymazané formy, ovaž papírem, přikryj a nech 1 hodinu v páře vařiti.

Č. 363. Pudding z kuřat nebo z kapounů.

Dvě velká kuřata nebo kapouny dobře očisti, vykuchej, stáhni s nich kůži, maso s kostí obeř, rozsekej drobně a ještě ve hmoždíři je utluč na kaši. Udělej z $^1/_2$ litru smetany smeta-

novou jíšku (Béchamel) a dej ji vychladnout. Když je studená, přimíchej do ní utlučené maso z kuřat, dvě celá vejce, 6 žloutkův, osol, přidej bílý pepř, kousek rozstrouhaného muškátového oříšku, 14 deka másla a důkladně to rozmíchej. Pak to na sítě prolisuj a tři na ledě, až je to krásně rozetřené. Konečně do toho zamíchej z $^1/_2$ litru ušlehané smetany hustou pěnu.

Vymaž formy věncové, které jsou uprostřed duté, máslem, vysyp je moukou a okrášli je uvnitř a na dně. Uvařený uzený hovězí jazyk skrájej na tenounké malé lístečky a z nich vykrajuj kolečka. Též skrájej na koláčky lanýže. Klaď vždy jedno kolečko z jazyka a zase z lanýže do kola do věnce na dno a též po stěně formy.

Po té těsto z masa do formy vlij a dej do páry na 1 hodinu vařit. To zde stačí do 2 forem. Postav formu do hlubokého kuthanu, ve kterém je voda, by do poloviny jejich sahala, a nemáš-li formy puddingové, zakryj ji pokličkou a kuthan též.

Pudding se na stůl na mísu vyklopí. V polévce se uvaří pečárky a lanýže, načež se skrájejí na koláčky. Z těchto koláčkův udělá se věnec kolem vyklopeného puddingu. K tomu se nese na stůl omáčka v nádobce.

Omáčka.

Kosti z kuřat nebo kapounů, všechny zbytky, kůže, hlavy dají se vařit se zeleninou a osolí se. Na kuthanu udělá se máslová jíška dle osob ze 7 deka a více, do které se polévka tato scedí a omáčka jí zapraží. Zapražená omáčka se vaří 3 až 4 plné hodiny.

Č. 364. **Květák s holandskou omáčkou a smaženým mozečkem.**

Květák se očistí, vypere a dá do vařící slané vody vařit. Mezi tím se dá 8 dkgr. másla, asi 6 dkgr. mouky na kuthan, nechá se málo spejchnout, zalije se $^1/_2$ litrem bílé polévky, nechá se hezky dlouho povařit a zacedí citronovou šťavou. Asi 6 žloutků s několika lžicemi smetany a kouskem syrového másla na plotně se kloktá, až to zhoustne, nesmí se však vařit, sice by se srazila. Květák se scedí, narovná do výšky na mísu, omáčka se naň vlije a kolem se dá smažený mozeček nebo též játra, i malé řízky.

B. Studené předkrmy.

K nim čítáme: ryby v rosole nebo se studenou omáčkou, buď olejnou, buď jiného druhu, studené rosoly z masa a s masem, studené paštiky a t. p., o nichž promluvíme v dotyčných oddílech.

Též rozmanité topinky a řízky z housek pokládané masem, mazané sardelovým máslem a t. pod., jaké se předkládávají k čaji, hodí se za studené předkrmy, což zejména je vítáno, když na kvap máme rozmnožiti stůl o nějaký předkrm.

Také se předkládávají za studené předkrmy rybičky v oleji nakládané, jako sardinky, sardele, marinované ryby, raci.

Č. 365. Telecí řízky v aspiku.

Na kuthanu nech spejchnout na másle 2 cibule, $^1/_2$ celeru, $^1/_2$ mrkve, kousek zázvoru. Nařež, naklep, vyper telecí řízky z kýty; jednu polovinu prostrkej slaninovými nudličkami, druhou skrájenými nudličkami z libové uzené kýty. Takto upravené klaď jeden vedle druhého na onu zeleninu, zasol to, zalij dobrým bílým vínem a udus je do měkka po obou stranách, aby ani nezažloutly, ale zůstaly bílé. Proto pilně je podlívej a obracej.

Udušené řízky vyndej na mísu a nech z každého šťávu dobře vykapati. Když vychladly, rovnej je do kulaté formy. Do formy dá se nejdříve vrstva aspiku; na ni se kladou řízky, vždy jeden slaninou a zase druhý masem prostrkaný. Na ně zase vrstva aspiku. Vykrájej z uzeného vařeného jazyka kolečka a jimi nyní druhou vrstvu aspiku poklaď, to jest úhledně vyzdob. Na ně opět se nalije aspik a nechá stydnouti. Vystydlé se vyklopí a ozdobí rozmanitě. Aspik musí vždy dříve stydnouti.

Č. 366. I. Husí játra v masitém rosolu. (Aspic.)

Zpěň $^1/_2$ cibule skrájené na 4 deka husího sádla, když zažloutla, vlož na ni jedna husí játra. (Nebo do kuthanu dej máslo rozpáliti, na ně vypraná játra a nech zvolna dusiti. Když po jedné straně játra se upekla, posolí se, ale málo, obrátí a zase na vrchu posolí. Podlij asi lžíci polévky, nech spejchnout, vyndej na prkénko a očisti od cibule i od mastnoty, načež je rozkrájej na úhledné tenké řízky. Do formy nalij rosol a nech stydnouti. Po té tam poklaď řízky z jater, nalij druhou část rosolu a nech stydnouti.

Než neseš na stůl, vyklop ssedlinu na mísu a okrášli ji.

Č. 367. II. **Husí játra v aspiku.**

Husí játra vlož na několik hodin do mléka močiti, sejmi s vrchu blánku, prostrkej uzeným na dlouho krájeným jazykem, dej dusit s kusem másla, připoj trochu hřebíčku, kousek slaniny; trochu bílého vína přilij k tomu. Když jsou játra měkká, posol je, nech vychladnouti, pak nakrájej na lístky, klaď do útvaru, v němž jest již ustydlý aspik, a zalij na vrchu opět aspikem.

Č. 368. III. **Husí játra v aspiku.**

Osolená, vyšpikovaná husí játra se dají péci do trouby na jemně sekanou cibulku, pár pepřových zrnek a kousek másla. Upečené se se vším dají do hmoždíře a utlukou. Pak se prolisují, přidá se citronové šťávy a trochu rozehřátého aspiku. Ta hmota se dá do malého kulatého kuthánku nebo formičky (dle toho, jak mnoho toho jest, jak velká forma se dělá předkrmu) a nechá se úplně vychladnouti.

Mezi tím se nalije do formy aspik as na 2 prsty silně a nechá se stuhnouti, potom se může na to rozličná ozdoba udělati, věneček ze zeleniny nebo petržele, a nechá se zase ta ozdoba s trochou aspiku stuhnouti, nyní se ta jatrová placka na to vyklopí a nechá se s trochou aspiku k tomu přituhnouti, a konečně se zalije celá forma aspikem. Nechá se do druhého dne úplně stuhnouti, vyklopí se na mísu a krášlí dle libosti, také máslovými růžicemi a podobným.

Aspik. Několik telecích nožiček, hovězí kosť se nechá s trochou zeleniny, citronové kůry, cibule se slupkou, celého pepře, všehochuti, soli, s octem ve vodě vařiti, asi 3 hodiny. Druhý den se mastnota s toho sebere, procedí se to a zase se dá na plotnu vařiti. Do toho se buď celé vejce nebo jen bílky s vodou rozkloktají a ustavičně se tím míchá, až padnou bílky na dno. Potom se skrze čistý šat procedí a dle libosti s ním naloží.

Č. 369. **Mozeček v aspiku.**

Mozeček telecí se očistí, dobře vypere a nechá se $^1/_2$ hodiny na 6 deka slaniny na kostky skrájené, na cibuli, mrkvi, celeru dusiti; přidá se kus másla (4—6 deka), trochu pepře, citronové kůry, osolí se to a podlévá se polévkou Udušený mozeček se vyndá a rozdělí asi na 4—6 dílů dle velikosti. Kolik dílů, tolik

koflíků naplní se na čtvrtinu aspikem. Do každého koflíku se po té na aspik kus mozečku vloží, pokape citronovou šťavou a opět se aspikem zalije.

Čís. 370. Kuřata v rosolu.

Kuřata očisti, vykuchej, čistě vyper a zašpejluj. Na kuthan dej vodu, ocet a sůl, všechnu zeleninu a koření. Kuřata do toho vlož a nech vařit do měkka. Pak je vyndej, polévku z nich proceď, dej do ní kousek gelatiny (nebo hned k nim dej telecí nožičky vařit). Pak dej ten rosol na plotnu, vmíchej do něho z bílků sníh a čisti jako aspik. Pak ho vlij do formy, nebo do kuthanu, na něj dej stáhnutá kuřata na čtvrtky rozdělená. Krášli jej podobně jako rybu v rosolu. Může k nim být také mayonnaise.

Č. 371. Lastury s jatrovou kaší vyzdobené aspikem.

Udusí se 1 kg. telecích jater na másle a cibulce a 1 kg. telecího masa; každé udus v jiné nádobě. Pak maso rozsekej, ve hmoždíři utluč a prolisuj. Játra rovněž utluč, prolisuj, smíchej s tím masem a vmíchej do obého připravenou již bílou omáčku. Bledou jíšku totiž zasmaž šťavou z dušeného telecího masa, povař a proceď; přidej k tomu něco tlučeného pepře, soli a dobře všechno utři. Pak tím naplňuj ohřáté a dobře vyčištěné lastury škeblové a dej na $^1/_4$ hodiny do páry vařit. Uvařené vyndej, nech vychladnout a pak okrášli každou lasturku aspikem a sekanou zelenou petrželí.

Č. 372. Masová kaše v koflíčkách.

Na 4—7 deka másla nech spejchnout drobně rozkrájenou cibuli. Pak tam vlož 25 deka rozkrájené na nudličky slaniny, $^3/_4$ kg. telecího masa a $^1/_2$ kg. telecích jater na kousky rozkrájených. Když jest obojí dosti měkké, utluč obé ve hmoždíři. Na kuthanu udělej máslovou jíšku z 20 deka másla, dej do ní utlučené maso, zalij polévkou dle potřeby a přimis k tomu 6 žloutků, 5 celých vajec. Na sítě kaši prolisuj a plň tím koflíčky. Naplněné koflíky postav do kuthanu do horké vody, by byly as do čtvrtiny zatopeny, přikryj čistým bílým papírem a pokličkou a nech $^1/_4$ hodiny v páře vařit. Po té vyndej rychle na plech a nech vychladnout; vychladlé krášli aspikem.

Též se mohou libovolně krášliti. Hezká jest tato ozdoba: obloučky z citronu a řetkvičky.

Č. 373. Galantina.

1 kilo telecího a 1 kilo vepřového masa zbav kostí a blan, pak oboje jemně usekej a na sítě prolisuj. Nožem $^1/_4$ kila slaniny sestrouhej a prolisuj. Jedna velká husí játra prolisuj k tomu. Játra ať váží $^1/_2$ kila, kdyby byla menší, dvoje, nebo z nouze mohou se dáti i telecí játra. Na míse nyní tři prolisované maso, osol to, přičiň k tomu 1 ustrouhanou cibuli, 1 utlučený bobkový list, trochu pepře bílého, citronové kůry i trochu tlučeného tymiánu, přilij maděrského vína asi 2—3 lžíce (nebo 4 lžíce bílého vína), 6 vajec, 4 skrájené lanýže a pistacie. K bílému vínu přidává se také kávová lžička rumu; to však pouze po libosti. Též se může přidati i houska v bílém víně namočená a vymačkaná. Tu by stačila 4 vejce. Všechno dobře rozmíchej.

Mezi touto přípravou uvař do měkka uzený jazyk anebo 2 malé vepřové jazýčky. Jazyk se skrájí na nudle nebo na kostičky a taktéž $^1/_4$ kila slaniny. Nyní obé zamíchej do předešlého a smíchej. Hrnek anebo formu vylož lístky ze slaniny skrájenými, smíšeninu vlij na to, poklaď opět lístky ze slaniny, zavaž papírem pergamenovým a dej to na $3^1/_2$ hodiny do páry vařit. Uvařené dej do studena a nech asi 2—3 dny státi; pak krájej galantinu na úhledné řízky, klaď na mísu a okrášli aspikem.

Č. 374. Galantina na jiný způsob.

Uprav míšeninu jako výše, ale jazyk a slaninu do toho nevmíchej. Uhněť z mouky č. 2 a z vody těsto, vyválej z něho placku, plackou vylož formu máslem vymazanou. Na placku poklaď slaninové lístky přes celou plochu a na to dej vrstvu míšeniny. Rozetři po té pěkně a klaď na ni v kolmém směru vždy jeden řádek jazykových a řádek slaninových kostiček anebo lístečků. Když je všechno pokladeno, nalij zase vrstvu míšeniny a zase jazyk se slaninou. Jenom že tentokráte zase řádky kladeš ve směru vodorovném. Tak pokračuj, až je forma zaplněna. Formu zavři pevně nebo zavaž do ubrousku a vař to v páře 2—3 hodiny ve slané vodě.

Též se může míšenina do čistě upraveného hovězího měchýře vložiti, jakož i do kůže kapounův a slepic. Měchýř hovězí močí se 1 hodinu ve studené vodě; nesmí k němu přijíti žádná

sůl, sice by popraskal. Když se umočil, vypere se ještě ve studené vodě a pak ve vlažné, načež se na obou stranách nařízne, by se mohl nadíti. Nadívá se, jak bylo pověděno výše. Pak se měchýř, kde byl naříznut, zašije a zaváže pevně do ubrousku, který se rozloží rovně na stůl. V obou koncích se pevně zaváže a celý ošněruje, než se dá do slané vody vařit, by do něho voda nevnikla. Stydnout se dá bez ubrousku, ale měchýř se stáhne teprve, když se má krájeti.

Drůbež se nesmí pařiti k tomuto účelu, by kůže se netrhala.

Když se vyndá galantina z formy, odstraní se vrchní obal těstový i vrchní slanina, nakrájí se na řízky, které se krášlí aspikem, malými okurkami, petrželí, na tvrdo vařenými a sekanými vejci a t. pod. Též se může politi mayonnaisou, než se krášlí.

Č. 375. Galantina z koroptví.

Koroptve se oškubají, opálí, vykuchají a dají se na máslo, slaninu, všechno koření a hříbky dusit (přidej k tomu též drobečky). Když jest to udušeno, vyndá se to a do omáčky přidá se mouka a strouhaná houska, míchá se tím na plotně, až je z toho kaše. Koroptve se rozsekají i s kostmi a pak s kaší z omáčky připravenou v hmoždíři utlukou a prolisují. Po té se to osolí a přidá se madèrské víno. Forma se vymaže máslem a vyloží papírem, též máslem vymazaným, hmota se do ní vloží a pokryje opět papírem a nechá se celkem 1 hodinu v páře vařiti.

Č. 376. Nadívaná vepřová hlava.

Vepřovou hlavu opatrně stáhni, kůži vyper, na oči polož slaninu, tlamu zašij a nadívej následující nádivkou: k masu vybranému z hlavy přidej telecí a několikráte obé přemel a pak prolisuj. Nyní přidej k tomu dobře utlučené toto koření: tymián, šalvěj, satorii, hřebíček, nové koření, bobkový list, zázvor a pepř. Dostatečně to osol a přidej v mléce namočenou housku, kterou prolisuj zároveň s masem, pak přidej trochu strouhané housky, asi 3 lanýže a trochu madèrského vína; též se tam mohou dát prolisovaná nebo na kousky rozkrájená husí játra, mozeček z hlavy na másle smažený a trochu silné šťávy z pečeně. Tato nádivka může se dáti též do hovězího silného střeva; obé musí se vařit 3—4 hodiny. Hlava se musí zavázat do ubrousku a ovázat motouzem.

Č. 377. **Selátko v rosolu.**

Selátko očisti, vykuchej, oči vyloupej, osuš šatem, nasol, potři tlučeným jalovcem a nech je tak několik hodin ležet; pak setři s něho jalovec, rozsekej je a vlož do kamenného hrnku. Odděl od kosti 4 telecí nožičky, rozsekej, nalij na to 1 díl tvrdé vody studené, 1 díl bílého vína, 1 díl vinného octa, přisol, dej všechno koření, všechnu zeleninu kromě kapusty nakrájej na koláčky a nech zvolna vařit. Pěnu sbírej, by zůstal aspik čistý. Když je prasátko uvařeno, ochutnej aspik, přidej dle potřeby ještě octa a trochu soli, by bylo dost slané a kyselé; nechá se ještě s octem ve varu přejít a pak vychladnout. Studené se zalije rozehřátým sádlem a nechá se ustát, dobře se zaváže a uschová do studena.

Chceš-li ho upotřebit, sádlo odstraň, co potřebuješ, vyndej, opět sádlem zalij, zavaž a uschovej.

Tak vydrží až i 2 měsíce.

Č. 378. **Husí játra s mayonnaisou v aspiku.**

Na kuthan dej slaninu, všechnu zeleninu na koláčky nakrájenou, od každého koření 3 zrnka, 3 zrnka roztlučeného jalovce, 40 dkgr. vepřových žebírek a nech to dusit.

Pak přidej jedna velká nebo dvoje menší husí játra a podlij to asi $^1/_4$ litrem bílého vína. Když játra změkla, všechno se vyndá, utluče a prolisuje. Musí to být jako hustá kaše. Po té se utře mayonnaisa: Dva žloutky se trou s 10 dkgr. oleje a $^1/_8$ litru vychladlého aspiku (aspik se dává jen po kapkách), 1 lžící francouzské hořčice, citronovou šťavou z $^1/_2$—1 citronu dle chuti, načež se to osolí a po částkách malých přidává se prolisovaná kaše. Když je vše utřeno a důkladně smícháno, dá se to k ledu.

Do formy se nalije aspik a dá stuhnouti. Když je studený, vloží se na něj ta smíšenina připravená, aby těsně k formě nepřiléhala, načež se to zalije až nahoru aspikem. Dá se forma na 2 hodiny i déle do ledu, v zimě i na okno. Když to chceš vyndati, navlaž formu, zlehka vyklop a okrášli jako rybu. Mohou se též tím plniti malé formičky a hezky do výše pak na míse složiti.

Č. 379. **Studené salmy z holubů na francouzský způsob.**

4 pěkné holuby očisť, připrav a sejmi z nich prsíčka. Ostatní kosti s masem osol, dej na kuthan na slaninu, kousek másla a něco málo zeleniny dusit a podlij to polévkou. Z měkkých holubů maso obeř od kostí, utluč a šťávu z nich moukou zapraš. Nech šťávu dosti povařit a pak ji proceď. Do procezené vlož utlučené a prolisované maso, přilij k tomu 4—5 lžic maděrského vína, na špičku nože pepře, 8—10 lžic aspiku rozpuštěného, postav to k ledu a pilně tím míchej. Holubí prsíčka osol a na másle s polévkou podlitou je dus. Měkké vyrovnej na mísu, polij tou utřenou kašovinou a nech na ledě.

Na stůl okrášli salmy aspikem a lanýži.

ČTVRTÝ DÍL.

Hovězí maso.

Č. 380. Hovězí maso vařené.

Již předem při polévkách bylo podotknuto, že nelze míti současně i výtečnou polévku i výborné šťavnaté maso vařené, jelikož dbáme-li na maso, utrpí polévka, a máme-li na zřeteli pouze polévku, nedocílíme zase chutného masa.

Pro domácí stůl stačí maso vařené, jak uvedeno při polévce. Při tabulích buď se nahrazuje vařené maso dušeným či pečeným, buď se pečuje pouze o výborné maso a dobroty polévky se dociluje jinými přísadami.

Uvařené maso se úhledně okrájí, kůžek, žlaz, kostí zbaví, skrájí na řízky, které se na mísu urovnají, a podlije se trochou polévky nebo upravené šťávy.

Maso se zpravidla na míse krášlí. Pro obyčejný stůl stačí ozdobiti mísu petrželí, posypati smaženou strouhanou houskou, obložiti bramborami do věnečku kladenými, zeleninou dušenou atd.

Pro větší tabule nebo slavnější dny pečuje kuchařka také o větší výzdobu mis.

Č. 381. Dušené hovězí maso.

Hovězího zamřeného masa 4 kila naklep, nasol a protáhni slaninou. Na kuthan vlož skrájenou zeleninu: $^1/_2$ celeru, $^1/_2$ petržele, $^1/_2$ mrkve, 2—3 cibule, kousek citronové kůry, 5 pepřů, 5 zrnek nového koření, 1—2 bobkové listy, 2 jalovce, snítku tymiánu, skrájenou slaninu a kus másla. Nech to dusiti a pak teprve vlož maso k tomu na kuthan. Dus po té maso do měkka a podlívej polévkou. Měkké maso přendej, omáčku zapraš moukou, dle toho, mnoho-li chceš míti omáčky, nech spejchnouti a pak na

to nalij polévky tolik, kolik třeba na omáčku. Přičiň k tomu kus páleného cukru, citronovou kůru i šťávu, rakouské víno, něco octa dle chuti a nech dobře povařiti. Po té omáčku i se zeleninou dobře prolisuj, je-li třeba, rozřeď polévkou a maso do ní vlož.

Č. 382. Hovězí nakládané maso.

Maso z kýty se očistí, naklepe, nasolí, zhruba roztlučeným jalovcem natře, vloží do kamenné nádoby, potíží se a nechá takto nejméně 3—4 dny ve studenu ležeti.

Jalovec se s masa otře a opere, načež se maso slaninou protáhne. Na pekáč dá se kus másla, všechna zelenina, zvláště hodně cibule, od každého koření 3 zrnka, tymián, 1 bobkový list, kus citronové kůry, a nechá se to spejchnouti; na to vloží se maso, podlívá se polévkou a dusí se. Když je na polo udušeno, podlije se červeným vínem a udusí se to do hněda. Pak se maso pozorně přendá, mastnota se šťávy sebéře, zapráší se moukou, přidá se kousek rybízové nebo malinové zavařeniny, na citronu otřený cukr, citronová šťáva a rozředí se omáčka polévkou dle potřeby. Maso se v této omáčce nechá povařiti. Je-li to sladší, než je libo dle chuti osobní, přidá se přiměřeně octa. Též se může vzíti přední maso k tomu a upraviti takto nenaložené. Jinak též se krájívá maso od péra hned za syrova na úhledné kousky. Šípková zavařenina také se do této omáčky hodí a kus páleného cukru.

Č. 383. Hovězí pečeně na způsob zvěřiny.

4 kila hovězího masa z nízkého boku zbav kostí a loje, naklep hodně, osol a nech zamříti 3—4 dni v nádobce polížené a ukryté. Když se má péci, protáhni slaninou. Na kuthan vlož dle potřeby slaniny skrájené, kousek másla, $^1/_2$ petržele, $^1/_2$ mrkve, kus celeru a 1—2 cibule, několik zrnek koření a pepře, 1 bobkový list a nech to dusiti. Když se to trochu podusilo, vlož na zeleninu maso, podlívej polévkou, obracej a zvolna je dus. Když je maso poněkud odušené, dej do trouby péci za častého podlívání polévkou. Maso měkké přendej na jiný kuthan; sebeř se šťávy mastnotu, zapraš ji moukou a nech spejchnouti. Pak na to nalij polévky z kostí dle potřeby, dobře to zamíchej, přidej citronové šťávy, něco octa, $^1/_4$ litru červeného vína, proceď omáčku na pečeni a dej ji do prudké trouby dopéci.

Celkem se peče 2—2$^1/_2$ hodiny.

Č. 384. I. Roastbeef.

Hovězí maso dobře zamřené od žeber naklep, kostí zbav, osol, opepři, stoč tenčí části do vnitř a svaž motouzem. Na kuthan vlož slaninu, kus másla, všechnu zeleninu, zejména dej mrkev, ale celeru menší kousek, a nech, až se to zpění. Pak na zeleninu vlož maso, přikryj je poklicí, dej do trouby a nech tak dlouho péci, až zelenina zčervená. Po té ji teprve podlij polévkou. Maso mezi pečením často šťavou podlívej a dvakráte je obrať; naposledy však musí býti koží navrch. Když maso změklo, zapraš šťávu bramborovou moukou, maso na jiný kuthan přendej a polévkou podlij, aby nevyschlo. Omáčku proceď a nech důkladně vyvařiti, načež mastnotu z ní sebéřeš a na pečeni ji naliješ.

Č. 385. II. Roastbeef.

Z nízkého boku maso naklepej, zbav kostí, osol, opepři; dej na kuthan do rozpáleného másla a slaniny a peč v troubě, za $^1/_2$ hodiny je obrať, podlij polévkou, nech do hněda upéci, pak uprav pečeni na mísu, podlij tou šťavou, a tato omáčka hořčicová, která se zvláště upraví, se k tomu podává:

Dá se na kuthan rozpálit máslo, zapráší se moukou, přidá polévky a 6 lžic francouzské hořčice, za stálého míchání vraz do toho 4 žloutky; postav hrnek s omáčkou do vařící vody, zamíchej řádně a dej zvlášť k pečeni.

Č. 386. Anglická pečeně.

Pěkný nízký bok hovězí se ožilkuje a napíchá se do masa špičkou nože hustě slanina a hovězí tuk, obé na kousky skrájené. Na pekáč vloží se kousek másla, skrájená kapusta, cibule. Žádné koření a žádná jiná zelenina. Když se to odusilo, položí se na to pečeně, podlije polévkou a peče se. Upečená pečeně se přendá na jiný pekáč nebo kuthan, omáčka se dá na plotnu na chvilku dusit, pak se zapráší moukou, dá se k ní lžíce octa, trochu cukru a $^1/_2$ koflíku červeného vína, nechá se to povařiti a pak se omáčka na pečeni procedí.

Č. 387. Hovězí pečeně.

Vezmi kus masa od osekaného ocasu, potluč, nasol, trochu popepři, dej do nádoby, potiž je a nech 1—3 dny ležeti, než je pečeš.

Pak dej dusit kus slaniny a másla, hodně cibule, všechnu zeleninu a všechno koření; když se to trochu udusilo, vlož do toho pečeni a nech péci. Když jest dost měkká, zalije se kyselou smetanou, rozdělanou trochou mouky. Na $^1/_4$ litru smetany kávovou lžíci mouky.

Č. 388. Hovězí pečeně z nízkého boku.

Nízký bok se očistí, poklepe, osolí, opepří, slaninou protáhne a nechá ve studenu 1—2 dni ležeti. Na pekáči udus na másle všechnu zeleninu, na koláčky skrájenou, s kořením, s kusem citronové kůry, tymiánem a bobkovým listem, až by zčervenala. Na pánvi rozpal máslo a na něm opeč rychle po obou stranách maso a pak vlož na udušenou zeleninu; podlij hovězí polévkou a bílým vínem až do poloviny pečeně, přikryj pekáč a v troubě pečeni dus nejméně $2^1/_2$ hodiny do měkka. Šťáva z ní se zapráší moukou, přidá se k ní kousek rosolu (glace), nechá povařiti a když povysmahla, přecedí se na pečeni a přidá ještě dle chuti vína i něco octa.

Může se též péci bez vína. Též se může zaliti polévkou, až se zatopí.

Č. 389. Hovězí pečeně à la Esterházy.

Vezme se pěkný hovězí nízký bok, natluče se a osolí. Na pekáč se dá malý kousek celeru, mrkve, petržele, více cibule (koření žádné) na máslo udusit a na to se vloží pečeně. Pod ni dá se máslo a podlivá se vodou, až úplně změkla; pak se nakrájí na nudličky celer, mrkev, petržel a citronová kůra, a na másle se dusí, načež se zalije z části vodou, z části polévkou, a nechá do měkka uvařiti. Omáčka z pečeně se procedí, zakloktá se žejdlíkem kyselé smetany, rozdělané s 1 lžicí mouky a nechá se povařiti. Do této omáčky se pak vlije nakrájená udušená zelenina. K této pečeni hodí se bramborová kaše. Omáčka se dává zvláště v nádobce na stůl. Též se může ze zeleniny udušené utvořiti kolem mísy věnec.

• Č. 390. I. Svíčková pečeně.

Protáhni slaninou očištěnou a osolenou svíčkovou pečeni, vlož ji na pekáč, zalij rozpuštěným máslem a nech půl dne v něm odležeti. Též den před tím můžeš si ji takto připraviti. Pod ni

dá se pouze cibule, kus másla a peče se. Šťáva z upečené pečeně zapráší se moukou, přidá se k ní bílé nebo červené víno dle chuti, ano i něco octa, komu je nakyslá milejší.

Č. 391. II. Svíčková pečeně.

Zbav svíčkovou kostí, mázder a loje, nasol ji, protáhni slaninou, dej na pekáč, prosyp krájenou cibulí a polij rozpuštěným čerstvým máslem. Druhý den dej na pekáč kus másla, skrájenou slaninu, mrkev, petržel, celer, cibuli z pečeně, 2 pepře, 2 zrnka nového koření, tymián, 1 bobkový list. Nech to spejchnout, maso vlož do toho, podlívej polévkou a nech do měkka udusiti. Když je pečeně měkká, vyndej ji, přilij do ní bílého nebo maděrského vína, šťávu zapraš moukou, nech povařit a přeceď.

Č. 392. Svíčková pečeně s pomerančovou omáčkou.

Upravená, osolená a slaninou prostrkaná svíčková se vloží na zeleninu udušenou s máslem, přidají se 3 zrnka pepře, 3 nového koření, bobkový list, 1 tymián, obloží se navrchu několika lístky slaniny, podlije polévkou a dá se péci. Často se polívá. Když změkla, přendá se na jiný pekáč, omáčka se zapráší moukou, vymačká se do ní z 1 pomeranče šťáva, přidá něco kůry a kousek cukru. Postaví se na plotnu, nechá dobře povařiti a přecedí se.

Jinak může se též do omáčky dáti dle chuti něco hořčice, kus cukru na pomeranči otřeného, šťáva z 1 pomeranče, $^1/_8$ litru bílého vína a lžička octa.

Č. 393. Svíčková s maděrským vínem.

Svíčkovou očisti, osol a prostrkej slaninou. Na kuthan dej máslo, svíčkovou vlož na to slaninou dolů, přilij trochu polévky a nech dusiti. Než dáváš na stůl, přidej do šťávy 1 rozsekaný lanýž, 2—3 lžičky pravého maděrského vína a trochu polévky.

Č. 394. I. Svíčková nadívaná.

Svíčkovou osolenou v její výšce v půli rozřízni a každou polovičku hodně naklepej. Do vnitř dej nádivku jako do hlemýžďů (č. 344.). Obě polovice slož zase na sebe, zavaž a na másle nech dusiti. Podlívej volně.

Č. 395. II. Svíčková nadívaná.

Svíčková se ožilkuje, po délce rozřízne, aby utvořena byla plocha, naklepá, osolí, opepří a nadívá touto nádivkou: Telecí a hovězí maso se jemně useká nebo rozemele, přidá se rozehřátá slanina, trochu strouhané cibule, též sůl, pažitka a petržel, 4 celá vejce, trochu smetany, trochu ustrouhané housky, vše se dobře promíchá, plocha svíčková se tím naplní a poklade na měkko uvařenými a oloupanými, celými vejci, jichž se může dát dle libosti. Pečeně se sbalí, ováže motouzem a na másle i slanině se peče. Šťáva zapráší se moukou, nechá povařit, procedí a na pečeni nalije.

Č. 396. Svíčková pečeně se smetanou.

Zbav svíčkovou kostí a loje, nasol, protáhni slaninou. Dej na pekáč kus másla, všechnu zeleninu, cibuli, 2 pepře, 2 zrnka nového koření, tymián, bobkový list. Nech to spejchnout, teď na to vlož svíčkovou pečeni slaninou dolů, podlévej polévkou a nech do měkka dusit. Když jest pečeně měkká, zapraš moukou, zalij kyselou smetanou, nech povařit a proceď; může se též přidat citronová šťáva. Když jest svíčková napolo pečena, obrátí se slaninou nahoru; dávají se k ní malé brambůrky, rýže, nudle, knedlíčky nebo salát; ne však compot.

Č. 397. Svíčková pečeně à la Radziwill.

Pěkná svíčková pečeně se ožilkuje, slaninou prostrká a nasolí. Na kuthan se dá všecka zelenina na koláčky skrájená, něco málo koření, kousek másla, a nechá se to na polovic dusit pak péci, slaninovou stranou dolů. Pěkná husí játra se udusí zvlášť na másle a cibulce, též jen na polovic; přidá se k nim něco málo citronové šťávy, aby všechna mastnota z jater nevyšla. Zvlášť se dají na máslo žampiony, něco pepře, soli a sekané petrželky dusit. Pečeně rozřízne se v prostředku, játra nakrájejí se na pěkné řízky, položí se na jednu půlku pečeně a druhou půlkou se to pokryje. Nahoře se prostrčí skrz hoření půlku, játra a dolení půlku pečeně několik špejlků, aby pevně držela pečeně při sobě, sice by příliš vysmahla, a nechá se dále péci. Zatím se omáčka zapráší moukou a zalije madèrským vínem. Šťáva z jater a žampionů se též do ní vlije a nechá hodně povařit, pak se prolisuje. Šťáva se vlije na pečeni, jež se nechá dopéci. Pečeně se

šikmo nakrájí a zas úhledně se srovná, jakoby byla celá. Krášlí se kolem košíčky plněnými brukvemi, karotkami, špenátem a j., nebo smaženými vajíčky, květákem, hráškem a podobným.

Č. 398. Pletenka.

Svíčkovou pečeni dobře očisť, osol, rozřízni po délce na 2 díly a každou polovici zase na 3 díly; ale nahoře nedořízni. Nech všechny spojené. Upleť z nich pletenec jako rozmarinku. Pak to úhledně prostrkej krátkými kousky slaniny, nech na másle dusit a podlij lžičkou rosolu. Když jest na jedné straně maso měkké, obrať a zvolna podlívej. Hotovou pletenku okrášli na neoříznutém konci poupaty z hlávkového zelí, na způsob hřebenu, a mezi ně dej tulipánky z bílé a červené řetvičky. Dole utvoř z téže ozdoby vázanku.

Č. 399. Svíčková pečeně Napoleon.

Svíčková se od loje a kůžiček očistí, slaninou prostrká, osolí a něco málo opepří. Na kuthan dá se na jednu svíčkovou $^1/_4$ kila slaniny na kostky skrájené a 6 deka másla rozpustiti; k tomu se dá na koláčky skrájená zelenina: 1 mrkev, 1 petržel, $^1/_4$ celeru, 2 cibule a kousek citronové kůry udusit. Odřezky ze svíčkové asi $^1/_4$ kilo a 14—20 dkgr. syrového uzeného masa z kýty se rozkrájejí na kusy a vloží na udušenou zeleninu, načež se na to dá svíčková pečeně. Podlije se polévkou a dusí se v troubě v nádobě dobře přiklopené asi $1\,^1/_2$ hodiny. Pak se vyndá na mísu. Na kuthánku upraví se žlutá jíška ze 6 deka másla a 2 lžic mouky. Šťáva z pečeně se do ní scedí a zasmaží, načež se tato omáčka hodně nechá povařiti, by zhoustla.

Zbytky masa, uzenina a zelenina, na níž se pečeně dusila, utlukou se ve hmoždíři, omáčkou se to rozředí a pak na sítě protlačuje. Musí to však býti dosti husté, proto všechnu omáčka nesmí se do toho dáti najednou; jen dle potřeby. Do této protlačené omáčky přidá se 6 lžic maděrského vína, ochutná se to a dle potřeby přisolí.

Mezi touto úpravou uvaří se brambory ve slupce, které se oloupají a na koláčky nakrájejí, tak jako se krájejí na salát.

Svíčková pečeně skrájí se na úhledné řízky, a též i z vařené uzené kýty se takové řízky skrájejí. Po té rovná se na mísu všechno takto: 1 řízek svíčkové se postaví (jak byl v kuse), na něj 1 řízek uzený, na něj několik koláčků bramborových a na to

se nakape trochu omáčky. Tak se to klade, až je svíčková zase urovnána na míse; naposledy se dá zase řízek svíčkové. Pak se to po celém povrchu pomaže omáčkou, která zbyla, a hustě se to posype strouhanou prosátou houskou, by se tím všechno zakrylo. Houska se máslem hodně pokape. Na plech nasype se soli, mísa se postaví na něj a v troubě se to 25 minut peče. Hned se nese na stůl. Proto dobře si rozpočísti nutno, kdy se dá mísa do trouby. Je to velmi syté i úhledné a pro velikou tabuli vhodné na místě masa.

Č. 400. **Kotouče ze svíčkové pečeně.**

Z pěkné svíčkové pečeně se nařezají řízky asi na prst tlusté, sklepají se a nadívají následující nádivkou: drobně rozsekaná šunka a slanina, utřené sardele, citronová kůra se dohromady smíchá a řízky se tím pomažou a svážou nití do kotouče.

Na kuthan se dá dusit na máslo nové koření, pepř, hřebíček, zázvor, rozsekaná cibule, něco zeleniny, na to se vloží ty kotouče a nechají se asi $^1/_4$ hodiny rychle dusiti, zapráší se moukou a podlívají se polévkou a trochou červeného vína. Vyndají se na mísu, omáčka se nechá ještě hodně povařit a vlije na kotouče.

Dávají-li se jako předkrm, tedy se omáčka nezapráší moukou, nýbrž trochu té řídké šťávy se přes ně nalije, posypají se usmaženou houskou a okrášlí citronovými koláčky.

Dávají-li se zadělávané, udělá se to dle napřed uvedeného předpisu a dávají se k nim zemčata, macaroni nebo knedlíčky.

Č. 401. **Řízky ze svíčkové.**

Svíčkovou rozkrájej na tenké lístky, protáhni slaninou, osol, omoučni a v másle pod pokličkou dus, až jsou řízky měkké.

Č. 402. I. **Beefsteak.**

Nakrájej úhledné na 2 prsty tlusté řízky ze svíčkové pečeně nebo z hovězího masa od ocasu, není-li svíčkové, rukou je rozmačkej, zarovnej, osol, opepři a nech ležeti. Těsně před tím, než je máš na stůl nésti, dej rozpálit čerstvé máslo na pánev, beefsteak obal v mouce, dej do másla a za stálého obracování řízky opékej. Na jiném kuthanu zapěň drobně skrájenou cibulku na másle, podlij ji polévkou a nech povařiti. Pak tuto omáčku na beefsteaky proceď. Okrášli je na míse dušenou rýží.

Č. 403. II. **Beefsteak.**

Ze svíčkové nařež na 2 prsty tlusté řízky, dlaní je roztluč, málo opepři, omoč v rozehřátém, čerstvém másle a dej na mísu do studena. Když je chceš péci, teprve je osol a klaď na rozpálenou, nevymazanou pánev. Peč 5—10 minut, vyndej, šťávu z nich zapraš moukou, přidej lžíci silné polévky a přeced ji na beefsteaky.

Č. 404. III. **Beefsteak.**

(Po francouzsku.)

Maso ze svíčkové pečeně se očistí, kůžičky odstraní, na 2 prsty tlusté řízky se z něho nakrájejí, dlaní rozmačkají, osolí, opepří se, omouční a vloží do rozpuštěného, čerstvého másla, v němž se též cibule spejchla, a v tom se nechají odležeti třebas do druhého dne neb aspoň $^1/_2$ dne. Pak zpěň cibuli na másle, beefsteak vlož do toho a rychle opékej. Pečení trvá 7 minut. Hotový beefsteak vyndej a šťávu podlij polévkou. Ještě lépe, když se hodí beefsteak do rozpáleného másla, zběžně po obou stranách se opeče a nechá $^1/_2$ dne, nejméně 2 hodiny v tom proležeti.

Mnohé kuchařky pekou beefsteak bez cibulky a jiné nedávají už jiné máslo pod něj než to, ve kterém se odležel.

Č. 405. **Beefsteak s vínem a lanýži.**

Nakrájej ze svíčkové pečeně na 2 prsty tlusté řízky, natluč je a uprav jako výše. Když jsi hotova, zalij řízky maděrským vínem (na 6 osob 2 kávové lžíce), polévkou a podlož pod ně rozstrouhané lanýže.

Č. 406. **Beefsteak s omáčkou.**

Rozkrájej svíčkovou na 2 prsty tlusté řízky, utluč je a opepři. Odřezky dej dusit na kus másla, všechnu zeleninu, zasol to a podlij polévkou. Jsou-li odřezky měkké, nech omáčku vysmahnout, zalij polévkou, zapraš moukou a proceď. Nech si rozpalit máslo a opeč řízky po obou stranách. Nemáš-li právě oněch odřezků, připrav si omáčku takto: Slij máslo, ve kterém jsi řízky pekla, zahoustlé nech na pánvi a přidej k tomu kus nového másla, zapraš moukou a zalij polévkou. (Po anglicku se pekou řízky 5 minut; chceš li je míti propečenější, peč je 10 minut.)

Č. 407. I. **Roštěnky.**

Nasekej roštěnky asi na 2 prsty (z pravidla je už řezník naseká), stáhni s nich vrchní tučnou kůži a zbav kostí. Pak je nasol, popepři po jedné straně, naklepej a dej na rozpuštěné máslo opéci. Nyní rovnej je na kuthan, kam jsi dala drobně rozsekanou cibulku spejchnout na másle. Roštěnky podlívej polévkou dle potřeby, ale nemíchej jimi, pouze kuthanem, by se nepřipálily. Když změkly, přendej je na jiný kuthan a šťávu na ně přeceď.

Po libosti může se šťáva z nich zakloktati smetanou, v níž bylo rozkloktáno trochu mouky; nech povařit, až omáčka zhoustne, a pak teprve proceď na roštěnky. (Na roštěnky je nejlepší maso z nízkého boku.)

Č. 408. II. **Roštěnky.**

Hovězí roštěnky se naklepou, opepří, osolí, moukou popráší a vloží na pánev, v níž se máslo rozpěnilo a rozžhavilo. Pekou se rychle po obou stranách, až zčervenaly, a kladou se na jiný kuthan, ve kterém se byla mezi tím již zapěnila na másle cibule drobně skrájená. Podlijí se polévkou a dusí do měkka. Omáčka zacedí se citronovou šťavou, komu libo, anebo se pouze přecedí.

Č. 409. III. **Roštěnky.**

Nasekej roštěnky asi na dva prsty, stáhni s nich vrchní tučnou kůži a zbav kostí. Pak je nasol, opepři, po jedné straně pomaž strouhanou cibulkou a obal v mouce po obou stranách. Pak se dá na kuthan kus nového másla, nechá se rozpálit, roštěnky se do něho dají a nechají se opéci. Do šťávy, ve které se pekly, se přidá trochu polévky, ale musí být šťáva hodně silná. Krášlí se rýží, bramborovou kaší, nudlemi, sázenými vejci a okurkami.

Č. 410. **Roštěnky s paprikou.**

Roštěnky se trochu sklepou, osolí, paprikou po jedné straně opatrně potrou, moukou popráší a dají na máslo poněkud osmažit; pak se přendají do kuthanu, ve kterém jest máslo s drobně nakrájenou cibulkou, a nechají se do měkka dusit. Když jsou hotové, zacedí se citronovou šťavou a sladkou smetanou rozkloktanou s moukou. Dle chuti může se nyní ještě přidati papriky do omáčky.

Č. 411. Roštěnky Esterházy.

Na kuthan vlož máslo, něco málo ode všeho koření, zeleniny a dle kusu roštěnek i cibule k tomu a nech to dusiti za častého podlívání; po chvice na to vlož poklepané a nasolené roštěnky. Když změkly, vyndej je na jiný kuthan, zalij poněkud polévkou, by nebyly v suchu, a se šťávy seber mastnotu. Zeleninu na kuthanu zalij slabší polévkou, přidej k tomu kousek rosolu (glace), nech povařiti a proceď na roštěnky. V kyselé smetaně rozkloktej lžičku mouky (je-li hustá, není mouky třeba) a zalij tím roštěnky. Přiceď na ně trochu šťávy z citronu, připoj po libosti kaparův a nech to ještě chvilku dusiti.

Na mísu pak roštěnky úhledně vyrovnej, podlij omáčkou z nich, kolem dej kapary a vyzdob mísu věncem ze zeleniny.

Skrájej celer, petržel v kořenu, mrkev, brukev i kapustu na nudličky a na másle ji udus. Připoj též kapary, je-li libo.

Č. 412. I. Nadívané roštěnky.

8 roštěnek naklepej a nasol. 2 roštěnky, 1 ve vodě namočenou a vymačkanou housku, 7 dkgr. slaniny semel, připoj 2 hrstky (4 deka) spařené rýže, 1 celé vejce, trochu smažené cibule se zeleninou, zelenou petržel, buď pečárky (žampiony) nebo rozsekané houby vařené, nebo čerstvé dušené, osol to a opepři dle potřeby. Dobře všechno smíchej a maž touto nádivkou nasolené roštěnky; obal každou a zavaž na obou stranách nití. Zatím dej do kuthanu na máslo zeleninu, kousek bobkového listu, asi 2—3 zrnka nového koření, 2—3 pepře a nech to spejchnouti. Vlož tam pak nadívané roštěnky, chvíli je dus ve vlastní šťávě a podlívej pak polévkou. Měkké se dají na mísu a omáčka se na ně přecedí.

Č. 413. II. Nadívané roštěnky.

Uprav roštěnky jako výše.

Na 6 roštěnek utři 4 deka másla na míse. Jemně usekej nebo umel $^1/_4$ kila vepřového masa, utři 2 očištěné sardele, 1 vejce, $^3/_4$ nejvýše 1 housku strouhanou, stroužek utřeného česneku, zelenou petržel sekanou, citronovou kůru, 1 ustrouhanou cibuli, 2 deka usekané slaniny. Všechno to vlož do utřeného másla, dobře rozmíchej a nadívej tím připravené roštěnky. Tyto

roštěnky se dusí jako prvnější, jenom že se omáčka z nich zakloktá kyselou smetanou se lžičkou mouky hladce umíchanou a nechá povařiti.

Č. 414. Dušené hovězí závitky.

Vezmi několik liber pěkného hovězího masa od zadku, které musí býti trochu zamřelé, sklepej je dřevěnou paličkou, nakrájej na tenké asi na prst tlusté řízky, opět je sklepej a posyp solí, trochu všehochuti a květu, nebo místo obého trochu tlučeného jalovce. Poklaď řízky tence nakrájenou slaninou, zaviň každý řízek, sepni špejlem a obal v mouce. Rozpal na kuthanu kus čerstvého másla, namoč v něm svinuté řízky, klaď je vedle sebe do kuthanu, přiklop a nech řízky asi 10 minut při mírném ohni smažiti, ve které době je však musíš obrátit. Se strany přilij tolik vařící polévky, až jsou do polovice zatopeny, dávej však pozor, aby se na povrchu nesmočily. Pak kuthan přiklop, na víko polož těžítko, aby úplně přiléhalo, a nech závitky při mírném ohni dusit. Naposled vyndej ze závitku špejly, dej závitky na mísu, oblož je smaženými zemčaty a podlij omáčku.

Č. 415. I. Cikánská pečeně.

Vezmi 5 kilo masa z nízkého boku, zbav kostí, naklepej, rozřízni ve výšce do polovičky, ale nedořízni, by se z masa, až je rozložíš, utvořila placka. Urovnej ji, osol, pokryj 30 dkgr. skrájené slaniny, 1 na drobno rozsekanou cibulí, málo pepřem a zelenou petrželkou. Pak maso do kotouče sbal, pevně svaž a oblož slaninou. Na pekáč dej kosti, slaninu, máslo, cibuli, zeleninu, všechno koření, ne však mnoho, pečeni vlož na to, podlij polévkou a nech zvolna dusit. Když jest dosti měkká, přendej na jiný pekáč; se šťávy seber omastek, popraš ji moukou, aby byla dosti hustá, přilij červeného vína, nech povařit a přeceď na pečeni.

Ke slanině někdo dává též na nudličky skrájené okurky nakládané.

Na místo slaniny namaže se na rozbalené maso nádivka, ke které se může použiti některé kašoviny syrové.

Jinak se upraví nádivka takto: na 4 kila pečeně umele nebo jemně useká se 1 kilo vepřového a $^1/_4$ kila uzeného masa, $^1/_4$ kila slaniny, osolí se to, dá se k tomu citronová kůra, strouhaná nebo drobně sekaná cibule, zelená petržel, špetka pepře a dobře se to promíchá.

Též se ještě takto může změniti: přičiní se k tomu 2 vejce a z 1 housky kaše, kterou lze nahraditi 1 máčenou a vymačkanou houskou.

Č. 416. II. Cikánská pečeně.

Vezmou se 2 kgr. jalového žebra a žilky se z něho vyberou, maso se rozřízne na tenkou placku, naklepá a osolí, opepří, posypá strouhanou houskou a cibulí; pak se dá nádivka: vezme se $^1/_2$ kg. vepřového a telecího masa, rozseká se a žilky se vyberou, přidá se k tomu bílá houska v mléce namočená, 5 vajec; to vše se promíchá, placka se tím pomaže, zabalí, motouzem pováže a dá na slaninu a máslo péci.

Č. 417. Námořnické maso.

Maso hovězí skrájej na větší kousky a každý kousek protáhni slaninou. Na kuthan dej všechnu zeleninu, nové koření, pepř, citronovou kůru, tymián, dej na to skrájené maso, osol, přidej kousek slaniny, podlij něco octa a nech dusit, až to změkne. Pak maso vyndej do jiné nádoby, zapraš šťávu moukou, zalij polévkou a nech povařit; zeleninu prolisuj, vlij na maso, přidej několik kaparů, citronovou kůru i šťávu, dle chuti bílého a kus páleného cukru, červené víno, trochu octa a nech dobře povařit.

Č. 418. Lovecké maso.

Rozkrájej mrkev, petržel, celer na malé kostky, jemně rozsekej cibuli a nech všechno na másle dusit. Nakrájej ze syrové svíčkové hovězí pečeně slušné řízky, protáhni slaninou, opepři, osol a dej na jiný pekáč na máslo opékat. Pečené řízky vlož na zeleninu, máslo z nich trochu zapraš moukou, zalij polévkou a proceď na maso; přidej trochu octa, citronové kůry, kousek cukru, trochu červeného vína a dej i s tou zeleninou na stůl.

Č. 419. Myslivecké maso.

Hovězí maso od péra rozřež na podlouhlé kousky, posol a prostrkej slaninou. Dej je dusit na kuthan, v němž je kus másla, slaniny a cibulky. Nech to stále dusit ve vlastní šťávě, a když je třeba, přilij trochu polévky. Když jest maso měkké, zapraš omáčku moukou, přidej trochu tlučeného jalovce a citronové šťávy.

Č. 420. Svazl.

Hovězí maso krátké, prorostlé hodně usekej, přidej zázvor, pepř, sůl, trochu strouhané cibulky, všechno dobře promíchej, udělej z toho větší koláčky, polož na každý tenký lístek slaniny a zabal jako omelety. Na kuthan dej všechnu zeleninu na máslo do červena udusit, pak zalij rosolem, vlož do toho svazy a nech půl hodiny v páře v troubě dusit.

Č. 421. Hovězí maso s kapary.

Hovězí maso skrájí se na úhledné malé kousky a dá se na máslo s cibulí drobně skrájenou dusit. Osolí se dle potřeby a když změklo, zapráší se moukou. Přilije se červené víno do omáčky, z několika sardelí máslo se přidá k tomu a kapary, načež se to ještě povaří.

Č. 422. Na kmíně dušené hovězí maso.

Hovězí maso hodně naklepej, nasol, napaprikuj a posyp trochu kmínem. Pak dej na kuthan máslo, skrájenou cibuli a nech v tom maso dusit. Podlij trochu polévkou nebo rosolem.

Č. 423. Uherské maso. (Gulaš.)

Na sádlo dobře rozpěněné vlož drobně skrájenou cibuli a nech ji do růžova osmažiti. Na 1 kg. hovězího masa čítají se 4 cibule; přidej dle libosti papriky; maso rozkrájej na kostičky, prosol a kmínem posyp; vlož je k cibuli na sádlo, přilij trochu vody a nech dusit tak dlouho, až z masa mastnota vyjde. Pak se zapráší moukou a nechá ještě chvíli dusit. Též můžeš přidat k tomu trochu česneku nebo jalovce a po případě též na kostky nakrájená zemčata. To dle libosti. Kdo chce, může vzíti k tomu máslo.

Č. 424. Segedinský gulaš.

Maso hovězí, vepřové, telecí a skopové dobře vyper, na kostky rozkrájej, osol, opepři nebo paprikou posyp; dej každé zvlášť na kuthan na dobře rozsekanou, na sádle zpěněnou cibuli a nech každé do měkka dusit. Pak vše smíchej do jednoho kuthanu a zapraš moukou; musí to však býti řídké. Půl hodiny před obědem přidej do toho na kostky drobně nakrájená zemčata, nech je v tom změknout a dávej na stůl.

Č. 425. Klops ze svíčkové.

Vezmi 2 kila svíčkové, zbav kůže, rozsekej, přidej 2 v mléce namočené žemle, 7 dkgr. utřených sardelí, 4 celá vejce, 14 dkgr. mouky nebo také másla, přidej pepře, osol, drobně vše usekej, pak na vále vyválej v šišku, krájej koláčky jako dvouzlatník, chceš-li, dělej větší jako karbanátky.

Omáčka: Dej na kuthan rozstrouhanou cibuli, kus másla a nech ji ožlutit, pak přidej 7 dkgr. prolisovaných sardelí, na kolečka nakrájený citron, zalij polévkou, osol, zasyp strouhanou houskou, nech povařit, vlož do toho maso, přiklop a nech v omáčce povařit.

I z jiného masa se může upraviti.

Č. 426. Hovězí ledvinky.

Na másle zapění se do zlatova drobně skrájená cibulka. Na ni se vloží ledvinky skrájené na úhledné, tenké řízky, přidá se kmínu, zapráší se moukou, podlijí polévkou a rychle se udusí. Za 10 minut mají býti. Solí se teprve na míse, by nestvrdly.

Č. 427. I. Jazyk s polskou omáčkou.

Hovězí jazyk dej vařit do slané vody, přidej zeleninu a nech vařiti do měkka (3 hodiny). Pak ho dej do studené vody, sloupni, rozkrájej na úhledné lístky a polij omáčkou, kterou jsi takto byla připravila: Udělej tmavší jíšku, přidej k ní osmaženou cibuli, všechno koření, trochu šípkových povidel neb trochu rybízové šťávy, cukru, octa, citronové kůry a zalij polévkou z jazyka. Do přecezené omáčky přidej též, chceš-li, hrozinky a spařené, na nudličky skrájené mandle.

Č. 428. II. Jazyk s polskou omáčkou.

Na 1 jazyk skrájejí se 2 menší cibule, malá mrkev, $^1/_2$ petržele, kousek celeru na kousky a dá se to na másle dusit. K tomu přidej: 3 hřebíčky, 8 zrnek nového koření, 8 pepřů a kus citronové kůry. Když to zrůžoví, zapraš to moukou dle toho, jak mnoho chceš mít omáčky, a nech ji do bleda spejchnouti. Připoj pak kus páleného a něco bílého cukru, trochu octa, citronovou šťávu a červené víno, načež jíšku tuto zalij polévkou dle po-

třeby, nech důkladně povařit, proceď omáčku, dej do ní sladké, loupané, na nudle skrájené mandle, hrozinky, citronovou kůru a konečně sloupnutý, na koláčky skrájený uvařený jazyk.

Č. 429. Jazyk hovězí se slaninou.

Hovězí jazyk se do měkka uvaří, oloupe a slaninou protáhne. Drobně skrájená cibulka na másle se usmaží, dá se na pekáč, jazyk se položí na ni, podlije polévkou, ve které se vařil, a nechá se při častém polévání péci. Když začervenal, vyndá se, šťáva se nechá vysmahnout, zapráší moukou, přidá se k ní smetany, trochu polévky a několik kapek octa. Když se povařila, procedí se na jazyk.

Č. 430. Jazyk se sardelemi.

Dej očištěné, vyprané a osolené jazyky vařit. Když jsou měkké, oloupej s nich kůži a protáhni je slaninou; dej na pekáč cibulku a máslo, na to dej jazyky, potři je sardelovým máslem, podlij trochu polévkou a dej je do červena do trouby opéci; opečené vyndej na jiný kulhan. Do šťávy z jazyků dej kyselou smetanu zakloktanou moukou, přidej trochu páleného cukru, citronovou kůru, nech povařit a pak přeceď na nakrájené jazyky.

Č. 431. I. Jazyk nadívaný.

Jazyk se ve slané vodě a zelenině do měkka uvaří, pak se vyndá, oloupe a rozřízne uprostřed, by však obě půlky pohromadě držely. Pak se vyřízne uvnitř něco masa, a tím utvořená dutina naplní se následující nádivkou: maso, které se z jazyka vyřízne, se s uzeným masem jemně rozseká, k tomu dá se trochu citronové kůry, cibulky, petržele, trochu pepře a trošku soli, jedno na másle míchané a jedno celé vejce. Tím se jazyk naplní a zaváže. Na pekáč dá se kousek másla, lžíce vody a jazyk se v tom nechá péci.

Také se může na něj, než se dá péci, položiti kus slaniny.

Č. 432. II. Jazyk nadívaný.

Nejprve hovězí jazyk dej na 1 hodinu do slané vody vařit. Pak jej vyndej, kůži s něho stáhni, uprostřed nařízni, maso vyškrab a naplň následující nádivkou: Na 1 jazyk $^1/_4$ kila uze-

ného syrového a 10 dkgr. vepřového vařeného masa a to vyškrábané maso z jazyka dobře rozsekej, přidej trochu pepře, trochu citronové kůry, kousek rozstrouhané cibule, 1 vejce, dle libosti osol, trochu maděrského vína a plň zase jazyk. Oblož jej celý slaninou, motouzem zavaž, vlož na kuthan cibuli a slaninu, jazyk podlij polévkou a nech to $2\frac{1}{2}$ hodiny vařit.

Č. 433. Jazyk smažený.

Jazyk nech do měkka uvařit, oloupej, nakrájej na lístky, omoč každý ve vejci, obal v housce strouhané a v másle smaž. K tomu se dává do nádobky omáčka z třešní nebo z višní.

Č. 434. Hovězí jazyky naložené.

Hovězí jazyky se naklepou. Pak se napolo přetluče pepř, nové koření, jalovec, tymián, bobkový list, hřebíček, za 2 kr. koryandru, za 1 kr. sanytru, vše se promíchá se solí, které se dá dosti, a tím se jazyky hodně natrou, prosypou a do nádoby vloží, ve které se potíží a nechají v létě nejméně 8, v zimě 10, 12—14 dní ležet, ale každý den se obracejí a překládají. Mají-li se upravovati, vyndají se ze šťávy, kterou byly vypustily, dobře se očistí, otrou čistým šatem a neprané dají se do vody vařit. Když je jazyk měkký, sloupne se s něho vrchní kůže a jazyk skrájí se na koláčky. Vypadá jako uzený.

Dává se k němu špenát.

Č. 435. Dršťky.

Dršťky se den před tím, než se upravují, do měkka uvaří, očistí a na tenké nudličky skrájejí. V hrnku zapraží se polévka hovězí bílou jíškou máslovou, procedí se na kuthan a dobře povaří; dršťky skrájené se do této omáčky vloží a přidá se k nim trochu zelené petržele, dle chuti pepře, osolí se dle potřeby a nechají ještě vařiti. Kdo miluje květ a marjánku, může ji k tomu také dáti.

Č. 436. Dršťky s uzenou kýtou.

Dršťky upraví se jako výše. Na kuthanu udělá se bílá jíška máslová, zalije polévkou hovězí, povaří se to a dršťky jako

výše skrájené se dají do omáčky. Na tři díly drštěk skrájí se též na nudličky jeden díl uzené vařené kýty k tomu. Ostatní jako výše.

Č. 437. Dršťky na jiný způsob.

Dršťky upraví se jako výše, i bílá omáčka, ale dá se do ní citronová kůra, bílé rakouské víno, malý kousek cukru a dle chuti vinného octa. Dršťky na nudle skrájené vloží se do takto upravené a dobře povařené omáčky.

PÁTÝ DÍL.

Okrasná obložení mis k hovězímu masu i jiného druhu pečením.

Rozličné druhy zelenin, kterými se též mísy zdobí, naleznou se v dotyčném dílu. Mnohé z příkrmů též se hodí k výzdobě mis, což případně se poznamená. Za výzdobu mis použiti se též mohou některé z předkrmů, jako malé croquetty, pavézky, kobližky a rozličné drobotiny z máslového těsta.

Č. 438. Topinky.

Housky skrájej na lístky a namoč do mléka. Hned je však z mléka vyndej, jakmile změkly. Z 1 neb 2 vajec udělej kapání, housky v něm smáčej po obou stranách a smaž je do růžova v rozpáleném másle. Na usmažené topinky maže se buď salmy (č. 297), buď jinou úpravou tomu podobnou se pokryjí.

Č. 439. Topinky s mozečkem.

Telecí mozek spař a zběl. Dej jej na máslo a kousek hovězího tuku dusit, přimíchej k němu 3—4 vejce a trochu zelené petržele. Když to zhoustlo, dávej na každou, jak výše udáno, usmaženou topinku kousek mozku, na něj kousek másla a dej to do otevřené trouby na plech trochu dopéci.

Č. 440. Topinky s husí krví.

Skrájej housky na lístky, namoč ve smetaně, ale nerozmoč jich, potři je máslem a nech opéci.

Na kuthan dej kus másla, jemně skrájenou nebo ustrouhanou cibulku, 1 ve vodě namočenou a vymačkanou housku a husí krev. Nech to dusiti a podlívej polévkou. Když je krev dosti hustá a udušena, prolisuje se na sítě, na topinky se namaže a máslem pokape. Topinky kladou se na plech a než se jimi zdobí mísa, dají se do trouby poněkud opéci.

Č. 441. Sekaninka.

Jemně usekaná cibulka se na másle do růžova spejchne, načež se k ní přidá hrsť strouhané housky osmažiti. Na to se dá jakékoliv usekané vařené nebo pečené maso, podlije se to polévkou a nechá chvilku dusiti. Kdo chce, může sekaninku opepřiti nebo květu k ní přidati. Nesmí býti řídká. Klade se buď na topinky, buď se z ní tvoří hromádky kolem mísy.

Č. 442. Smažené brambory.

(K pečeni též.)

Brambory se oloupají, nožem rýhovaným vyzdobí a skrájejí se buď na půlky, buď na tenké, stejné koláčky, které se kladou do studené vody. Vyperou se, čistým šatem otrou a házejí se (nepříliš mnoho jich najednou) do rozpáleného másla a usmaží se do červena. Děravou lžicí se z másla vyndají, by s nich mastnota odkapala, načež skládají se do nádoby a osolí se.

Č. 443. Nudle nebo čtverečky za ozdobu.

Z vaječného těsta skrájejí se buď nudle, buď větší čtverečky a uvaří se ve slaně vodě. Na kuthanu usmaží se do růžova na másle krupice a do ní se hodí nudle, by se v ní dobře promíchaly a krupicí všude obalily.

Na místě krupice může též býti strouhaná houska smažená.

Č. 444. Nudlové croquetty.

Z 1 vejce se udělají nudle jako do polévky a zavařují se do $^1/_2$ litru mléka; když se vaří, přidají se 2 dkgr. másla. Když jsou do husta uvařeny, osolí se a vezmou s plotny. K vychladlé té kaši dají se 2 celá vejce a trochu citronové kůry, promíchá

se to dobře a po té se z toho udělají malé croquetty, obalí ve vejci a housce a smaží v rozpáleném másle. Dávají se za okrasu k masu, anebo za příkrm, posypané cukrem a skořicí.

Č. 445. **Macaroni.**

Macaroni, totiž trubičky z vaječného těsta, jsou nejchutnější, když se doma vyrobí a čerstvé jedí. Kupované se rozlámou na stejně dlouhé kousky. Zavaří se do vařící studničné, slané vody a nadzvednou se jako knedlíky, by nepřilehly ke dnu. Když se povařily, voda s nich se scedí, nechají se dobře vykapati a omastí se. Tvoří se z nich buď věnec do kola mísy nebo se střídavě kladou. Mohou se posypati parmazánským sýrem, domácí také smaženou strouhanou houskou.

Č. 446. **Tymbal macaroni.**

Macaroni se dají vařit do slané vody, pak se scedí a přidají se k nim žampiony na nudličky nakrájené, parmazánský sýr a zalijí se smetanou. Potom se forma vymaže máslem, vyloží rozválcným máslovým těstem a macaroni se dají do toho a přiklopí navrch zase máslovou plackou. Na $^1/_4$ kg. macaronů se čítá $^1/_4$ kg. žampionů a $^1/_4$ kg. parmazánského sýra. Forma může býti jako na paštiky.

Č. 447. **Krupicové škubánky.**

Kus másla se rozpálí a dá se k němu $^1/_2$ koflíku pražené a vařící vodou spařené krupice, 1 rozstrouhaná smažená houska a smíchá se to. Pak se přidá dle potřeby nesmažené housky strouhané, by to drželo pohromadě, osolí se to a dobře vypracuje. Z toho se krájejí plechovou, v rozpáleném másle omočenou lžicí škubánky a kladou se kolem vařeného masa hovězího.

Č. 448. **Krupičné flíčky.**

Nech na kuthanu a másle dusit krupici, až je žlutá. Udělej z nudlového těsta větší flíčky, uvař je ve slané vodě, pak sceď a přidej k té krupici, přilij trochu polévky, dobře omasť a nech chvilku dusit. Též to trochu opepři. Ke konci nech v troubě opéci.

Č. 449. Uherské flíčky.

Udělají se flíčky jako obyčejně a uvaří se ve tvrdé slané vodě. Po té se dobře scedí. Mezi tím se hlávka bílého zelí useká, spaří vařící vodou a scedí. Na kuthan se dá kus sádla a usekaná cibulka a nechá se do růžova usmažit; zelí se do toho vloží, osolí, opepří, zalije se něco málo polévkou a nechá udusit, načež se flíčky do toho vloží, zamíchají a nechají ještě chvíli společně se zelím dusit.

Č. 450. Houskové lívanečky.

1 žejdlík smetany rozkloktej s 8 žloutky, přidej k tomu 5 strouhaných bílých housek, z 8 bílků sníh vmíchej lehce do toho, přisol trochu a peč na máslem vymazaném lívanečníku malé lívanečky.

Č. 451. Dušená rýže..

Rýže se spaří, zbělí a dá se na máslo dusiti. Vloží se k ní celá cibule, do níž se byly zastrčily 4 hřebíčky, a osolí se. Podlívá se polévkou. Z měkké rýže se cibule vyndá. Může se sypati na ni jemně usekané maso uzené pro ozdobu.

Jiný způsob: Na másle do žluta osmaž jemně usekanou cibulku; po té na ni dej čistým šatem otřenou syrovou rýži, zamíchej, osol, zalij polévkou a pak ji nech dusiti, aniž bys rýži míchala, by zůstala pěkně celistvá. Když změkla, odstav ji.

Č. 452. Rýže s tomaty.

Vyper čistě asi 4 tomata (rajská jablíčka), rozlom je, dej na máslo s cibulkou dusiti a podlij polévkou. Pak šťávu proceď a dej do ní 16 dkgr. rýže dusiti. Dle potřeby přidej polévky. Ochutnej a je-li potřebí, osol. Dává se za okrasu k hovězímu masu i k svíčkové nebo jiné pečeni.

Č. 453. Obyčejné knedlíčky.
(K pečeni.)

Utře se 7 deka másla; po té se k němu zamíchá 5 žloutkův, osolí se to a mouky tolik, by z toho bylo těsto na knedlíčky, které se lžicí zavaří do vařící slané vody a vaří se, až změknou. Nesmí se jich najednou mnoho zavařiti, neboť se velmi navaří.

Č. 454. Špenátové knedlíčky.

4 lžíce uvařeného a usekaného špenátu se prolisují, pak se k němu dá kus másla jako vejce veliký, 1 žloutek, 1 celé vejce, $^1/_2$ ustrouhané na másle usmažené housky; osolí se to, promíchá a posléze se přidá $^1/_2$ strouhané housky. Zakulatí se na zkoušku knedlíček a zavaří. Když je příliš tvrdý, přidá se máslo, když příliš měkký, přidá se houska. Knedlíčky dají se do slané vody vařiti.

Č. 455. Houskové knedlíčky.

Namočí se $^1/_2$ ostrouhané housky do mléka, s 1 celé housky se kůra ostrouhá a pak se ustrouhá. 3 deka másla se utře a po té se houska namočená k tomu zamíchá, jakož i 2 žloutky a 2 celá vejce; když je těsto hodně utřeno, zamíchá se k tomu teprve strouhaná houska. Těsto rozdělí se na 2 díly; z jednoho dělají se knedlíčky, které se dají do slané vody vařit, z druhého udělají se tytéž knedlíčky, ale obalí se v housce a usmaží do červena v rozpáleném másle. Máme tudíž za ozdobu žluté a červené knedlíčky. Mohou se k nim smíchati ještě zelené knedlíčky špenátové (viz č. 454.). Tyto troje knedlíčky jsou výtečnou ozdobou, zejména k zadělávaným kuřatům. Mohou se z nich spořádati také krásné pyramidy.

Č. 456. Kapucínské knedlíčky.

Utři 7 deka másla, až se zpění. Po té přidávej jeden po druhém 8 žloutků, přimis 4 ustrouhané housky, osol to a přilij dle potřeby mléka, ale aby nebylo těsto příliš tuhé. Posléze natřes do toho z 8 bílků sníh a nech těsto chvíli odpočinouti. Pak utvoř malé knedlíčky, asi jako slepičí vejce velké, vysmaž je v rozžhaveném, převařeném másle a vyzdob jimi mísu s masem.

Mohou se také politi vařeným mlékem oslazeným a předložiti za příkrm.

Č. 457. Bramborové knedlíčky.

Na 10 jako vejce velkých bramborů čítá se 6 deka mouky, 1 žloutek nebo celé vejce. Brambory se uvaří, rozmělní, kousek másla dá se k nim, osolí a pak se s moukou a vejcem zadělá těsto. Dobře se propracuje a tvoří se z něho malé knedlíčky, které se ve vejci a strouhané housce obalí a v rozpáleném převařeném másle do růžova usmaží.

Č. 458. Bramborové koblížky.

Rozmělněné nebo ustrouhané brambory se smíchají se žloutky, by se utvořilo těsto, a pouze něco málo mouky se k nim smí dáti. Osolí se, tvoří bochánky, obalí v bílkách, v housce a smaží se.

Č. 459. Bramborové nudle.

Na 10 bramborů vařených a rozmělněných čítá se 30 deka mouky a 3 celá vejce, kterými se těsto uhněte a pak se osolí. Na vále se těsto dobře vypracuje a pak se z něho krájejí nudle asi na malík tlusté, které se ve slané vodě uvaří. Na kuthanu rozpálí se nové máslo se strouhanou houskou, do toho se vloží uvařené nudle a nechají se v tom usmažiti. Lepší je těsto, dáme-li samé žloutky a méně mouky.

Č. 460. Bramborové šišky.

$^1/_2$ kila vařených a za studena rozstrouhaných bramborů dáme na vál a utvoříme ze 2 vajec, trochu soli a $^1/_4$ kila mouky těsto. Z těsta skrájíme kousky a uválíme šišky, které se usmaží v rozpáleném másle do růžova.

Č. 461. Knedlíčky bramborové s uzeným masem.

5 velkých bramborův osol, uvař, sceď a hned teplé na sítě prolisuj. Pak do nich zamíchej 1 vejce, 2 žloutky, 14 deka nebo dle libosti kousek rozsekaného libového masa uzeného, dobře to rozmíchej, posyp vál moukou, dej těsto na něj a sválej to, by těsto drželo pohromadě. Vál se může pomoučniti, ale mouka se do vnitř nesmí dáti. Z toho utvoř malé koblížky, v mouce je dobře obal a smaž rychle v rozpáleném másle.

Č. 462. Rýžové smaženky.

(K svíčkové pečeni se též dobře hodí.)

Tři lžíce rýže uvaří se v mléce, až je to husté, a dá se vychladnout. Po té se k tomu přimísí 3 žloutky, osolí se to, trochu strouhané housky a naposledy ze 3 bílků tuhý sníh se k tomu přimíchá. Z toho se tvoří buď koblížky, kuličky nebo šištičky a smaží se v rozpáleném másle.

Č. 463. Rýžové hruštičky.

V mléce se uvaří hustá kaše rýžová a osolí se. Z ní utvoří se pak hruštičky; nahoru zastrčí se hřebíček (koření), dolů špejlek malý na místě stopky. Tyto útvary smáčejí se pak ve vejci, obalí v housce strouhané a smaží se v rozpáleném másle.

Č. 464. Ryzce.

Na másle nech zarůžovět usekanou cibulku, vlož do toho skrájené ryzce, nech je v tom dusiti, pak je opepři, osol, přidej kmínu, sekané zelené petrželky, zalij polévkou a nech v ní ještě dusiti.

Č. 465. Cibulky, šalotky.

Šalotky se oloupou, spaří se a pak do měkka udusí na másle. Podlívají se polévkou a dá se k nim kousek citronové kůry. Měkké šalotky se přendají, udělá se máselná bílá jíška, zapraží se jí polévka z nich, nechá dobře povařiti a procedí se zase na cibulky.

Č. 466. Nadívaná cibule.

Cibule se oloupá, vnitřek se vydlabe a nechá se napolo udusiti; cibuli dej na máslo, slaninu a trochu polévky dusit. Pak ji vyndej a plň jakoukoli kaší. Může se též dáti kašovina telecí nebo následovní: kousek uzeného masa a telecí ledvinky, kousek husí pečeně na drobno usekej. Na kuthan dej máslo, tu zbylou cibuli na drobno usekanou, přidej sekané maso, trochu housky, bílého vína a zaceď citronovou šťavou. Plň cibule a nech je do měkka dusit.

Č. 467. Tvarohové chruplnky.

$^1/_2$ kg. tvarohu, kousek másla, 4 žloutky, trochu soli se řádně utře, pak se přidají 4 dkgr. droždí, 4 lžíce vlažné smetany, 2 žejdlíky mouky, vše se dobře promíchá a nechá kysati.

Pak těsto rozválej na vále, vypíchej formičkou cokoliv, namoč do vajíčka, obal v strouhané housce a nech opět kysati; pak smaž v rozpáleném másle.

Č. 468. **Poupata kapustová.**

Do vody dá se trochu soli a něco sody (tato k vůli zelené barvě); když se vaří, vloží se do ní dobře očištěná poupata kapustová na 10 minut povařiti. Poupata se kladou kol mísy, polívají se rozpáleným máslem a posypou se jemně strouhanou smaženou houskou.

Č. 469. **Smažená vejce jako okrasa k masu.**

Uvař vejce na tvrdo, žloutky vyndej tak, aby z bílku zůstaly dvě půlky; tyto nadívej kaší nebo dušenými houbami, též zbylými žloutky se sardelovým máslem. Spoj opět, obaluj v mouce, v rozkloktaném vejci a strouhané housce a smaž v másle. Vol menší nádobu, bys ušetřila másla. Podáš-li je jako předkrm, dej dušené houby na kulatou mísu, vejce rovně do nich postav a krášli zelenou petrželkou.

Č. 470. **Vařená buchta z housky.**

Utři 14 deka másla; po té k němu zamíchej jeden po druhém 4 žloutky a 3 celá vejce. 28 deka uzeného masa drobně usekej, do toho smíchej, přičiň něco citronové kůry, osol a 4 strouhané, mlékem pokropené housky.

Všechno důkladně promíchej a dej buď do formy, buď do ubrousku do páry na 1 hodinu vařiti.

Skrájej pak na úhledné řízky a ozdobuj jimi mísu.

Č. 471. **Pudding bramborový.**

Utři až se zpění 14 deka másla na míse a vmíchej do něho $^1/_2$ kila uvařených, strouhaných brambor, 9 žloutkův, osol to a je-li libo, opepři. Ze 6 bílků tuhý sníh k posledu do toho vmíchej a současně se sněhem natřes tam lehce 12 deka mouky. Vymaž formu máslem, vysyp moukou, těsto do ní vlij a hodinu v páře je vař. Skrájí se na řízky k ozdobě a může se posypati smaženou strouhanou houskou.

Č. 472. **Bramborový závin s uzeným masem.**

44 deka uvařených bramborů se rozmělní nebo ustrouhá; k nim přimíchají se 3 vejce, 17$^1/_2$ deka mouky, osolí se to, na vále důkladně propracuje a vyválí v placku. Placka pomaže se rozpuštěným máslem, posype vařeným uzeným, drobně sesekaným

masem a smaženou houskou strouhanou; pokropí se po té zase máslem a svine jako jablkový závin, zabalí do ubrousku máslem vymazaného, obváže motouzem a nechá se $^3/_4$ hodiny v páře vařiti. Uvařený nakrájí se na kolečka, jimiž se mísa zdobí.

I bez masa jest dobrý. Polívá se máslem škvařeným a může se posypati houskou.

Ano i za předkrm se může předkládati.

Č. 473. Bramborový závin k masu.

Trochu mouky, kousek másla se zadělá 1 vejcem a trochou vody v jemnější těsto, které se dobře propracuje a pod teplým kuthanem nechá $^1/_2$ hodiny odpočinout. Nyní připravuje se nádivka: utře se 12 dkgr. másla se 2 žloutky a 2 celými vejci. Nyní přidá se 32 dkgr. pečených prolisovaných zemčat, 2 lžíce krupice, trochu smetany, osol to a přimis lehce ze 2 bílků tuhý sníh. Těsto se tence vytáhne, pomaže tou bramborovou nádivkou, sbalí a dá na vymazaný plech upéci.

Č. 474. Bramborová polenta.

7 dkgr. másla, 4 žloutky se utrou s $^1/_2$ litrem vařených strouhaných bramborů, $^1/_2$ žejdlíku kyselé smetany, 14 dkgr. šunky, 52 gr. strouhané housky. Posléze se přimísí ze 4 bílků sníh. Vaří se 1 hodinu v páře ve formě.

Č. 475. Krupicový závin.

$^1/_2$ žejdlíku krupice dá se na mísu, na ni se nalije 1 žejdlík kyselé smetany a zamíchá se to. Na jiné míse se utře 7 dkgr. másla se 4 žloutky do pěny. Když jest to řádně utřeno, přimíchá se ta máčená krupice k tomu. Ke konci ze 4 bílků tuhý sníh se lehce k tomu ještě přimíchá. Mezi tím se udělá těsto jako na jiný závin, nechá se chvíli odpočinout, pak se vytáhne, tou hoření nádivkou pomaže, svine a vloží do vymazaného ubrousku a nechá se 1 hodinu ve tvrdé slané vodě vařit.

Č. 476. Závin krupicový a slaninový.

(Hodí se za ozdobu k masu i do polévky.)

Na $^1/_3$ litru mouky dej 1 vejce, as jako ořech kus másla a vlažnou vodou zadělej z toho těsto. Na vále těsto vypracuj, přiklop je teplou misou a nech odpočinouti.

Na kuthanu usmaž do červena na másle a na kusu skrájené slaniny krupici a nech ji vychladnouti na míse. Na jiném kuthanu uprav na rozpálené slanině vejce míchaná, a to tak, že je buď rozkloktáš a zaliješ smetanou, nebo když jsi vejce nalila, ihned dáš na to také potřebnou smetanu, sůl a něco pepře. Smíchej to všechno, by z toho byla hustá kaše. Nyní vytáhni těsto na ubruse jako na závin tence, posyp je krupicí, na to dej kaši z vajec a slaniny, sekanou petržel zelenou, miluješ-li ji vůbec, sviň to, ubrousek vymaž máslem, posyp moukou, zabal, maž a $^1/_2$ hodiny v páře vař. Pak závin na koláčky skrájej.

Č. 477. Francouzské brambory.

Brambory uvař, oloupej a skrájej na koláčky; taktéž skrájej i vejce na tvrdo vařené. Vymaž kuthan máslem, vysyp strouhanou houskou, polož dolů vrstvu bramborů, osol, opepři, posyp hustě rozsekaným uzeným masem, pokladˇ vejci, polož zase vrstvu bramborů a tak opakuj dvakráte. Navrch polož brambory, omasť máslem, polij smetanou a dej péci.

Č. 478. Kobližky z páleného těsta.

Kousek másla jako vejce velký dá se na kuthan, k tomu 5 lžic mouky, trochu soli a tolik smetany nebo mléka, by z toho byla hustá kaše. To se tře na žáru, až to jde od kuthanu, k tomu se dá kaše vychladnouti. Na míse utře se kousek másla, k tomu se přidá kaše studená, přimíchají se 3 vejce, 2 žloutky a dobře se to utře. Dle potřeby se po té dá mouky, aby z toho bylo těsto dosti tuhé. Z toho těsta se lžičkou vykrajují kulaté kobližky a smaží se po obou stranách v rozpáleném másle.

Č. 479. Stříkané koblihy.

Dej na plotnu do kuthanu 1 žejdlík mléka. Když je vařící, vsyp do něho 1 žejdlík mouky a kousek másla, dobře to míchej, až se z toho umíchá hladká kaše, která jde od kuthanu. Pak to odstav, vmíchej do toho 10 žloutků jeden po druhém, 2 celá vejce a osol. Toto těsto bud lžicí vykrajuj anebo stříkačkou vstřikuj do rozpáleného převařeného másla a smaž je do zlatova.

Č. 480. I. Pudding z uzeného masa.

Utři kus másla, přimis k tomu 10 prolisovaných vařených bramborů, dle libosti na malé kousky rozsekaného uzeného masa,

8 celých vajec jedno po druhém, $^1/_2$ bílé strouhané housky, osol to, přimis citronovou kůru, dobře to promíchej, vlož do vyždímaného ubrousku, pevně zavaž a dej do vařící vody na $1^1/_2$ hodiny vařiti. Pověs ubrousek na vařečku v hrnku.

Č. 481. II. Pudding z uzeného masa.

$^1/_2$ žejdlíku smetany, 12 vajec, $^3/_4$ žejdlíku mouky a trochu soli hodně dlouho tři; pak přimíchej $^1/_2$ kg. uzeného vařeného a drobně rozsekaného masa.

Dej to do máslem vymazané a moukou vysypané formy, považ papírem a nech 1 hodinu v páře vařiti.

Vařený se vyklopí a omastí rozpáleným máslem.

Č. 482. Krupicový pudding.

Tři 16 dkgr. másla s 5 žloutky, které se přidávají jeden po druhém, osolí se a přidá se naposledy z 5 bílků sníh a 20 dkgr. jemné krupice; vše se lehce smíchá, dá do máslem vymazané a houskou vysypané puddingové formy a nechá se $^3/_4$ hodiny v páře vařit. Pak se vyklopí a skrájí za obložení, nebo se v celosti dává na stůl. Také se vykrajuje do polévkové mísy a polévka se na něj vlije.

Č. 483. Špenátový pudding.

Uvař dvě velké hrsti špenátu, pak prolisuj, dej na mísu, přidej hrsť strouhané housky, polij dvěma lžicemi smetany, přidej 7 deka másla, 5 žloutků a naposled z 5 bílků tuhý sníh. Formu vymaž máslem a nech pudding 1 hodinu v páře vařit. Když jej vyklopíš, polij ho máslem a posyp houskou smaženou.

Č. 484. Kapustový pudding.

Uvaří se 3 kapusty, nechají se vychladnout a pak jemně se usekají, též uzené vařené maso se jemně useká. Nyní se 16 dkgr. másla dobře utře s 9 žloutky, načež se připojí vychladlá slanina a hrsť strouhané na másle smažené housky, osolí a trochu opepří, dobře promíchá, a naposledy se lehce vmíchá z 9 bílků sníh. Forma vymaže se dobře máslem, vysype buď moukou nebo žemličkou a v páře $^1/_2$ hodiny se vaří.

Č. 485. **Pudding z parmazánského sýra.**

14 dkgr. másla se tře s 10 žloutky. Mezi tím se ve dvou žejdlících mléka rozkloktá 14 dkgr. mouky a nechá se na plotně za stálého míchání zhoustnout. Pak se kaše nechá vystydnout a vystydlá přidá se do třeného másla a ještě se tře $^1/_2$ hodiny. Pomalu se do toho vmíchá 14 dkgr. parmazánského sýra ustrouhaného. Na konec se přidá z 8 bílků tuhý sníh a osolí se. Forma se vymaže máslem, vysype moukou a dá do páry do trouby zvolna péci.

Č. 486. **Obloučky.**

(Ke zvěříně se též hodí.)

24 deka másla rozdrobí se ve 24 deka mouky; k tomu se přidá 24 deka rozstrouhaných vařených zemčat, 7 žloutků, málo soli a něco mléka, by se z toho uhnětlo těsto, které se důkladně propracuje a dá do studena odpočinouti. Po té se vyválí z toho placka, třikráte se přeloží a zase rozválí, načež se rozřeže na proužky, které se pokladou na obloučkovou, máslem pomazanou formu, pomažou žloutkem a do zlatova se opekou.

Č. 487. **Polenta.**

(Hodí se také k zajíci.)

Utře se 14 deka másla a po té 4 žloutky se do něho zamíchají. Přimísí se do toho $^1/_3$ litru mouky a $^2/_{10}$ mléka. Opět se to důkladně utře a připojí se ze 4 bílků sníh. Ubrousek namočí se do studené vody, vyždímá, potře syrovým máslem, posype moukou, těsto se do něho vlije a ubrousek se zaváže o něco výše, než kam sahá těsto, pevně motouzem. Vaří se hodinu v páře. Krájí se motouzem na řízky.

Č. 488. **Polenta s uzeným masem.**

Utři 30 deka převařeného másla, 10 žloutkův a zvolna do toho smíchej 30 deka mouky zároveň s mlékem, by z toho bylo prostředně husté těsto. Osol je, přimis $^1/_2$ kila uvařeného, usekaného uzeného masa k tomu a naposledy z 10 bílků tuhý sníh. Vymaž formu máslem, vysyp bílou houskou, těsto tam dej a vař v páře 1 hodinu. Uvařené nití krájej na lístky, polij uškvařeným máslem a posyp smaženou strouhanou houskou.

ŠESTÝ DÍL.

Pečeně kladou se vždy na pekáč nejprve vrchní stranou dolů. Aby nevysýchala pečeně, přikrývá se pomaštěným papírem. Telecí maso se po většině předem spaří, než se upravuje, by zbělelo a nabubřilo. Podlívá se rosolem (glace), je-li doma v zásobě. Při pečeních lépe když se k zahoustnutí omáčky rozkloktá patřící mouka na místě zaprášení šťávy s částkou vody a tím zakloktá, any se rády z mouky tvoří kuličky.

Telecí maso.

Č. 489. Telecí kýta.

Telecí kýtu nasol, protáhni slaninou, vlož pod ni kus másla a dej do trouby péci. Podlívej ji šťavou, kterou sama vypustí, a teprve když vysmahla, přilívej pod ni polévky. Telecí si žádá mnoho másla. Na kýtu 6—7 kilo můžeš čítati 40 deka až $^1/_2$ kila omastku i se slaninou, dle toho, jak je kýta tučná sama v sobě. To arci podléhá osobní chuti a vlastní libosti. Na menší kýtu stačí 28 deka másla. Může se též péci bez slaniny. Nikdy nesmí se však pod syrovou kýtu podliti voda. Komu libo, může přidati k ní kousek cibule a zahoustnouti šťávu moukou.

Č. 490. Telecí kýta dušená.

Kýtu zbav kostí a blan, osol ji, řídce ji slaninou protáhni. Na kuthan vlož kus slaniny skrájené, celer, mrkev, petržel, hodně cibule, 8 pepřů, 3—4 zrnka nového koření, tymián, bobkový list, kousek citronové kůry a nech to spejchnouti. Na to kýtu vlož a do měkka udus za volného podlívání. Pak ji přendej, šťávu zalij smetanou, ve které je něco mouky, nech povařiti,

přidej co obnáší lískový ořech cukru, lépe páleného, citronové šťávy neb octa, by byla omáčka nakyslá, přilij polévky dle potřeby a proceď na kýtu.

Č. 491. Telecí kýta s vinnou omáčkou.

Z telecí kýty vyndá se kosť, kýta se dá na kuthan, polije horkou vodou a nechá v ní chvíli vařiti, až stuhne. Po té se vyndá, napíchá se do ní slanina, dá se na pekáč, posolí, pod ni dá se trochu nakrájené cibule, podlije se polévkou a do měkka se upeče. Po té se vyndá, omáčka se nechá vypěnit; $^1/_2$ koflíku bílého vína rozdělá se s neplnou lžicí mouky, zakloktá se do omáčky a nechá se ještě povařiti, načež se procedí

Č. 492. Fricassé.

Pod telecí osolenou kýtu vlož všecko koření: hřebíček, tymián, bobkový list, pepř, nové koření, 1 cibuli, vinný ocet a kousek másla. Když se to zpěnilo, dej na to kýtu dusit a polívej ji rakouským vínem a polévkou, vždy lžíci od každého. Na kousek rozpáleného másla dej mouku, nech jíšku zpěnit a do toho omáčku z kýty proceď. Když je kýta již rozkrájena, zakloktá se do $^1/_3$ litru vína 6 žloutků, kýta se tím polije a zakape citronovou šťavou.

Č. 493. Telecí kýta s uzeným jazykem.

Kýta se od kostí a blan očistí, poklepe, nasolí, prostrká na nudle skrájeným uzeným jazykem a též i uzenou kýtou. Obé vařené. Na pekáč vloží se pod ni kus másla a když se ve své šťávě zapekla, podlívá se pozvolna a obrací.

Č. 494. Hamburská kýta.

Telecí kýta se nasolí, protáhne slaninou, a to: vždy řádka slaniny a zase řádka nakrájeného uzeného jazýčka; píchá se to do ní nožem a ne jehlou na prostrkávání. Na pekáč se dá cibule, máslo, hovězí tuk, 5 hřebíčků, 5 pepřů, 5 zrnek nového koření, $^1/_2$ bobkového listu. Když to spejchlo, vloží se na to kýta a peče se. Do šťávy z pečeně se přidá naposledy trochu octa, zakloktá se sladkou smetanou, v níž se hladce rozmíchala lžička mouky, a nechá ještě povařiti.

Č. 495. Telecí kýta naložená na francouzský způsob.

Telecí kýta zbaví se kostí, kůže se s ní nestáhne, ani se neosolí, potře se paštikovým kořením, protáhne slaninou a nechá se takto 1 hodinu ležeti. Mezi tím svaří se 1 díl octa, 1 díl bílého vína, 1 díl vody, k čemuž se přidá citronová kůra, tymián, bobkový list, žampiony nebo jiné houby a všecka zelenina. Vychladlé vlije se do hliněné nádoby, kýta se do toho vloží. Nechá se 3 dny ležeti, ale nepotíží se. Každý den se obrací, šťáva se každý den slije, svaří a znova na to nalije. Když se má péci, vyndá se kýta, zelenina se dá na kuthan na máslo dusit. Když je udušena, vloží se kýta na to, polévá se bílým vínem, polévkou a šťavou, v níž byla naložena. Když je kýta měkká, vyndá se, omáčka zapráší se bramborovou moukou a prolisuje. Kýta se do toho vloží a nechá se chvíli péci, by měla pěknou kůru. Pak se dá na mísu, polije šťavou, a ostatní šťáva se dá do omáčníku.

Krášlí se dušenými karotkami, květákem, bramborkami, řetkvičkou, dušenými žampiony nebo hříbky, též dušeným brzlíkem a smaženým mozečkem.

Č. 496. Telecí kýta na francouzský způsob.

Z telecí kýty vyndá se kosť, nasolí se, maso sváže se motouzem, aby zůstalo pohromadě a mohly se krájeti pěkné řízky. Takto svázaná se dá na pekáč, pod ni lžíce kaparů, kousek nakrájeného celeru, kousek slaniny, 1 nakrájená cibule, 5 hřebíčků, kus másla a podlije se to vodou. Když je pečeně trochu zapečená, udělá se ze 2 sardelí sardelové máslo, pečeně se tím pomaže a nechá dále péci. Pak se 1 lžíce mouky rozmíchá ve smetaně na řídkou kašičku, pečeně se tím potře, ostatní smetana, které musí býti $^2/_{10}$ litru, vlije se pod pečeni, která se posype strouhanou houskou a nechá dopéci. Když je měkká, vyndá se, omáčka se zapráší moukou, přidá se bílé víno dle chuti, nechá se povařit a procedí se.

Č. 497. Kýta frankfurtská.

Telecí ořech se ode všech mázder očistí. Tenkým dlouhým nožem se utvoří po délce otvory jeden vedle druhého a prostrkají uzenkami (obyčejnými). Pečeně se nechá na másle péci.

Když jest upečena, hodí se do omáčky kousek másla, v němž jest trochu mouky zpracováno, nechá zapěnit a rozředí polévkou.

Č. 498. Telecí kýta se sardelemi.

Zbav kýtu kostí a blan, nasol ji, prostrkej slaninou (14 deka) obalenou v sekané zelené petrželi a 7—8 sardelemi na nudličky skrájenými na všech stranách. Na pekáč vlož kus másla, kus skrájené slaniny, 2—3 cibule skrájené, nech to zarůžověti; kýta se pak sváže, na to vloží a peče. Podlívá se polévkou mezi pečením.

Č. 499. Telecí ořech.

Ořech je kulatá část kýty mezi blanami.

Na pekáč dej kus másla, kus slaniny a zeleninu: 1 mrkev, 1 petržel, ½ celeru, 3 cibule na koláčky skrájené, kus citronové kůry i trochu satorie, rozmariny, šalvěje a tymiánu a nech to zčervenati. Pak na to vlož telecí ořech slaninou protažený, nasolený a svinutý, nech chvíli na plotně dusiti, pak v troubě péci. Šťáva se zasype bramborovou (neb obyčejnou) moukou.

Může se také maso podlívati vždy lžicí polévky a lžicí vína bílého. Omáčka se procedí. Anebo přilívej na místě vína po lžíci smetany, zakloktej šťávu pak 3 žloutky a zaceď citronovou šťavou. Žloutky se mohou vynechati. Tato pečeně se často obrací, aby po jedné straně neokorala a všady byla stejně měkká.

Č. 500. Telecí hrudí s houskou.

Telecí hrudí se osolí, dá na pekáč, pod ně kus másla, a když se z vlastní šťávy vypeklo, polívá se polévkou. Když je na jedné straně dost upečeno, obrátí se a nechá po druhé péci. Pak se nahoře velmi silně pomaže nerozehřátým, ale změklým novým máslem a posype se hodně jemně strouhanou houskou, načež se nechá dopéci; nesmí se však již polívati.

Č. 501. Telecí hrudí nadívané.

Z hrudí se vytáhnou kosti, vypere se, podebere se a utvoří kapsa, do které se dá nádivka. Pak se otvor zašije nebo zašpejlí, pečeně se osolí, vloží na pekáč, kus másla pod ni a peče se. K posledu se potře navrchu máslem.

N á d i v k a. Utři 14 deka másla na míse, přimíchej k němu 5 žloutků, jednu ve smetaně namočenou a vymačkanou housku a 2 strouhané bílé housky, osol to, dej citronové kůry, po libosti květu nebo muškátového oříšku, sekané zelené petržele a napo-

sledy z 5 bílků sníh. Kdo miluje sladkou nádivku, přidej cukru a 10 sladkých, 1 hořkou strouhanou mandli.

Je-li třeba, přidá se smetany. To je poměr na jedno hrudí.

Č. 502. Telecí hrudí s rýžovou nádivkou.

7 deka rýže spaří se, zbělí a nechá chvíli na másle dusit. Po té se k ní přimíchají 2 vejce míchaná, citronová kůra, 1 syrové vejce, kousek másla a 14 deka jemně sekaného uzeného masa a osolí se to. Dohromady se to dobře tře, načež se hrudí tím nadije, ale nesolí se uvnitř. Pod hrudí na pekáč se dá kus cibule a máslo; podlívá se polévkou nebo vodou. Když je dost měkké, vyndá se, omáčka se nechá zapěniti, dá se do ní vařečka mouky a pak se teprve dle potřeby zalije polévkou, povaří se důkladně a procedí.

Č. 503. Telecí hrudí nadívané klobásy.

Z telecího hrudí se vyndají všecky kosti, pak utři na míse 14 dkgr. másla se 3 vejci, 1 houskou v polévce máčenou a prolisovanou, vařené houby, buď očištěné žampiony nebo jiné sušené v polévce vařené rozsekej se zelenou petrželkou, též ještě přimíchej maso z vytlačených klobásů, všecko dobře utři a osol. (Na jedno telecí hrudí se čítá $^1/_2$ kg. klobásů.) Touto smíšeninou potři telecí hrudí, dohromady sbal a svaž motouzem.

Č. 504. Telecí ledvina se sardelemi.

Telecí ledvinu zbav kostí. Utři 3—4 sardele, sestrouhej nožem kus slaniny, 3 ve vodě máčené a vymačkané housky, zelenou petrželku, 2—3 žampiony, 2 vejce, 10 deka sekaného telecího masa (které nemusí však býti), všechno dobře promíchej, osol dle potřeby, potři tím ledvinu, zatoč ji, svaž motouzem, osol a peč na másle v troubě. Často se musí podlívati.

Č. 505. Ledvina pečená.

Propere se, osolí, dá se na pekáč hřbetem dolů, pod ni hezký kus másla, peče se 1—$1^1/_2$ hodiny a když vlastní šťáva z ní vysmahla, teprve se podlívá polévkou. Polívá se a maže máslem, když se obrátila, by byla pěkně červená. Též se může strouhanou houskou vrchem posypati jako hrudí.

Č. 506. Přírodní řízky.

Telecí řízky z kýty se poklepou, posolí, na jedné straně moukou popráší a dají se tou stranou na rozpálené máslo opéci. Pak se obrátí a v 10 minutách nebo za $^{1}/_{4}$ hodiny jsou hotovy. Omáčka zapráší se moukou a zalije polévkou. K nim dá se buď rýže parmazánským sýrem posypaná nebo citron.

Č. 507. Smažené řízky.

Telecí maso z kýty očisť ode všech kůžiček, rozkrájej na úhledné řízky, osol je a naklep, pomoučni je, omoč ve vejci, obal ve strouhané housce a nech v rozpáleném, převařeném másle smažiti.

Č. 508. Císařské řízky.

Z telecí kýty nařež úhledné řízky, naklep je, protáhni slaninou osolenou a opepřenou. Takto připravené řízky dej na cibulku na másle spejchnutou dusiti. Když řízky změkly, srovnej je na plech a dej je do trouby opéci. Šťávu z cibule, ve které se dusily, zapraš moukou a po té ji zalij bílým vínem a zakloktej na $^{1}/_{3}$ litru vína 3 žloutky ve smetaně rozkloktanými. Tato omáčka se přecedí a na řízky zase nalije.

Č. 509. Telecí řízky s paprikou.

Telecí řízky slaninou protáhni a osol. Na kuthan dej do másla osmažit drobně rozsekanou cibulku, řízky na ni vlož a nech je ve vlastní šťávě $^{3}/_{4}$ hodiny dusiti, pozorně je stále obracejíc. Pak je přendej, šťávu z nich zalij kyselou hustou smetanou nebo sladkou se lžičkou mouky hladce rozmíchanou, nech omáčku povařiti, dle chuti přidej octa, papriky a přeceď ji na řízky, se kterými ji nech přijíti do varu. Pak je odstav.

Č. 510. Řízky à la Kounic.

Telecí řízky se nakrájejí, naklepou a osolí. Kuthan vyloží se slaninou na tenké řízky nakrájenou a cibulí; pak se klade vždy jedna vrstva řízkův a jedna vrstva slaniny s cibulí. Navrch musí přijíti slanina. Přikryjí se a nechají na plotně ve vlastní šťávě do měkka dusit, při čemž lehce se obracejí a dle potřeby trochu polévkou podlívají. Měkké vyberou se do jiné nádoby, též i slanina a šťáva se na ně přecedí.

Č. 511. **Nadívané telecí řízky.**

Z telecí kýty nakrájí se 10 pěkných řízků, pozorně se naklepou a po jedné straně poněkud osolí. 10 lžic rýže spaří se ve třech vodách a scedí. K ní dá se kousek másla, 2 míchaná vejce, malý kousek jemně krájené cibule, osolí se, podlije polévkou a nechá chvíli dusit, načež hned se odstaví; přimíchají se k ní 2 syrová vejce a nechá se vychladnout. Když je rýže studená, pomaže se jí každý řízek, zabalí, protáhne 4 kousky slaniny, aby se nerozbalil, a zavine se každý zvlášť do pomaštěného papíru. Na kuthan dá se máslo, skrájená cibule, a když je červená, položí se řízky do toho a nechají se $^3/_4$ hodiny dusit. Mezi tím musí se obrátit. Pak se vyndají z papíru, složí na pánev omeletovou, dá se pod ně kousek másla, posypou se citronovou korou, pomažou máslem, podlijí polévkou a nechají v troubě rychle zčervenati. Omáčka se nechá vypěnit, zapráší se vařečkou mouky, zalije polévkou, přidají se tři bez másla rozetřené sardele, z $^1/_2$ citronu šťáva a dle chuti bílého nebo červeného vína; omáčka nechá se povařit, procedí se a vlije na řízky.

Č. 512. I. **Sardelové řízky.**

Telecí řízky naklep, nasol a obal v mouce. Na rozpěněné máslo, v němž je jemně sekaná cibulka, je dej a nech chvíli dusit. Pak je vyndej, pomaž po obou stranách sardelovým máslem, obal v housce a nech osmažit. Také je můžeš pouze tím sardelovým máslem potříti, na jiný kuthan dáti a v troubě dopéci. Omáčku proceď a dej na ně.

Č. 513. II. **Sardelové řízky.**

Telecí řízky naklep, posol, obal v mouce, vejci a housce a na rozpáleném másle je smaž. Hotové nařízni koso asi dvakráte a zářezy vyplň sardelovým máslem. Do másla, v němž se řízky smažily, dej cibulku. Když zrůžověla, vlož tam řízky, zalij je kyselou nebo hustou sladkou smetanou a citronovou šťavou a nech asi $^1/_4$ hodiny v tom zapéci. Na míse oblož citronem na čtvrtky skrájeným.

Č. 514. **Španělští ptáci.**

Vyper telecí kýtu, zbav kůžiček, nakrájej řízky, natluč a nasol. Utři kus másla, přidej k tomu 6 sardelí rozetřených, pak

v mléce namočenou housku, 2 žloutky, kousek rozkrájené cibule a trochu soli. Pomaž touto rozetřenou nádivkou řízky, sbal je do kotouče a navrch prostrkej slaninou, aby se neotvíraly. Dej na kuthan máslo, nech je v tom péci a obracej je.

Č. 515. Telecí beefsteaky.

Z nejpěknějšího masa na kýtě nakrájejí se dosti tlusté řízky, naklepou, posolí na jedné straně a namočí do mouky tou stranou, kde jsou nasoleny. Na kuthanu nechá se rozpáliti máslo, beefsteaky dají se do něho pomoučněnou stranou a nechají po obou stranách do červena upéci. Zatím očistí se sardele, pozorně rozpůlí a nakrájejí po délce, každá půlka na 2 kousky. Beefsteaky, když jsou měkké, se vyndají, vše, co je na kuthanu připečeno, se seškrábe, přidá se asi 1 vařečka mouky a nechá se to zapěnit. Pak se to zalije polévkou, nechá povařit a procedí na beefsteaky. Udělá se tolik sázených vajec, kolik je beefsteaků, na každý se dá jedno, přes ně ze 4 kousků sardelí mřížky a nesou se na stůl.

Č. 516. Žebérka.

Žebérka nasekaná naklep, maso ode dlouhé kosti sřízni a stáhni dolů, by kosť zůstala zcela holá, vyper je, osol a každý 3 nudličkami slaniny protáhni. Po té je klaď do rozpáleného másla na kuthan, by se rychle po obou stranách opekly a zčervenaly, načež je přelož na jiný kuthan, podlij polévkou a nech dusiti. Omáčku z udušených žebírek zakloktej kyselou smetanou, v níž jsi asi lžičku mouky rozmíchala, přisyp citronové kůry, rozkloktej, a je-li to málo kyselé, přidej několik kapek octa nebo šťávy citronové. Kosti holé ozdob růžicemi z papíru.

Č. 517. Telecí žebérka se sardelemi.

Telecí žebérka (côtelety) se dobře naklepou, po jedné straně nasolí a po druhé pomoučni. Na pánev dá se rozpáliti máslo, žebérka se pomoučněnou stranou opatrně do něho položí (másla smí býti jen velmi málo), aby nepozbyly formy, a nechají se po obou stranách zčervenati. Mezi tím udělá se ze 6 sardelí na 12 žebérek čítaje sardelové máslo; když žebérka zčervenala, vyndají se a srovnají těsně jedno vedle druhého na kuthan a posypou trochu citronovou korou. K nim dá se kousek převaře-

ného másla, podlijí se polévkou a nechají dusit, až jsou zcela měkká. Pak se jiný kuthan pomaže na dně asi polovicí toho sardelového másla, žebérka se do něho srovnají a omáčka, jež z nich zbyla, se nechá hodně vydusit. Musí se jí stále míchat a zvedati ode dna. Když hodně zčervenala, zapráší se vařečkou mouky, zbytek sardelového másla se k ní dá, zalije se polévkou, nechá ještě hodně povařit a procedí se na žebérka, která se v ní nechají ještě povařiti.

Č. 518. Telecí žebérka v aspiku.

Očisť žebérka, slož je na kuthan, pod ně dej sardelové máslo, podlívej polévkou a udus je do měkka. Pak je vyndej ze šťávy a nech vystydnouti. Do formy vlij aspiku dle potřeby a když stydnul, slož na něj žebérka. Zalij zase aspikem a dej stydnouti.

Č. 519. Telecí s mayonnaisou.

Telecí kýtu zbav kostí, hodně ji natluč, osol, stoč a ovaž provázkem. Dej 2 díly vody, 1 díl octa, 1 díl bílého vína, všecku zeleninu, všecko koření do kuthanu, kýtu do toho vlož a do měkka uvař. Pak ji vyndej, šťávu, ve které se vařila, na ni proceď a nech takto naloženou. Na celou kýtu utři 28 deka sardelí s máslem, ze 3 citronů šťávu do nich vyceď, 28 deka olivového oleje, promíchej to dobře, maso rozkrájej na úhledné kusy na mísu, polij šťavou, v níž se vařilo, pak mayonnaisou a krášli ji zelenou petrželkou a citronem.

Č. 520. Telecí na víně.

Dej na kuthan kus másla, slaninu, cibuli a citronovou kůru zapěniti; rozsekej telecí maso na úhledné kousky, nasol je a dej po té dusit. Když je na polo dušené, přilij k tomu rakouského vína, trochu octa, kousek cukru, zapraš moukou, dej papriku, přidej polévky a nech ještě hezky povařit.

Č. 521. Telecí na paprice.

Ukrájej drobně cibulku a nech ji na másle do zlatova usmažit (přidej k ní také po vlastní chuti trochu nakrájené citronové kůry, ale lépe ji nedati). Po té na ni vlož vyprané,

osolené a na úhledné kousky nakrájené telecí maso a podlívej je pomalu polévkou. Pak zapraš zase moukou. Když jest maso měkké, zakloktej šťávu z něho kyselou smetanou, do níž jsi byla rozmíchala lžičku mouky. Naposled přidej papriky. Je-li omáčka hustá, přilij k ní polévky a proceď ji.

Též se může dáti paprika hned na cibulku zrůžovělou, lžíce polévky na to a pak skrájené maso.

Č. 522. Pilaf.

Telecího masa $^1/_2$ kila uvař ve slané vodě, načež je zbav kostí a žlaz a na kostičky nakrájej. Nebo hned za syrova kousky nařež a na másle s cibulkou udus. 14 deka rýže spař, zběl a uvař pozorně do měkka, by zůstala celá, s drobně rozsekanou cibulí. Pak smíchej ji s masem. Utvoř z toho homolky, posyp je drobně rozsekaným uzeným vařeným masem z kýty a parmazánským sýrem a nes na stůl. Úhlednější jest tento způsob:

Vymaž čajové koflíky máslem, vylož tence vychladlou rýží, telecí maso očisť od cibule, dusilo-li se, naplň koflíky masem (asi 5 kousků do jednoho), přiklop opět rýží, přitlač do toho a z koflíků to vyklopuj na mísu, než neseš na stůl; navrchu posype se uzeným masem. K tomu se dává omáčka máselná bílá, a to z polévky, v níž se maso dusilo nebo vařilo.

Č. 523. Telecí zadělávané.

Telecí maso osol (nejlepší je z plece nebo jako na kotlety), dej na kuthan, pod ně kus másla, trochu petržele, mrkve, celeru, kousek citronové kůry a trochu polévky. Zvolna to nech dusiti a podlívej. Může se též opatrně vařiti. Pak udělej bledou máslovou jíšku, omáčku z pečeně proceď do toho a přidej, kdo rád, něco květu nebo citronové kůry. Též se může zakloktati uvařená omáčka se 2 žloutky. Chuť může se rozličně měniti, buď zacediti citronovou šťavou, buď rozmíchati celerem rozmačkaným, hříbky dušenými a t. p. Knedlíčky houskové a květák, oboje v slané vodě vařené, můžeš dát kolem mísy.

Knedlíčky houskové.

Utři 4—5 deka másla, přimíchej 3 žloutky, lžičku sladké smetany, osol to a dej tolik strouhané housky, aby z toho bylo vláčné těsto. Třeba-li, přidej smetany a na konec přimis k tomu

ze 3 bílků sníh. Tvoř malé knedlíčky a zavařuj je do slabší polévky nebo do slané vody.

Jinak: Utři 7 deka másla, 5 celých vajec, 2 žloutky, osol, a strouhané housky, co třeba na knedlíčky.

Č. 524. Telecí osrdí.

Telecí osrdí se dobře vypere, dá se na kuthan, pod ně kousek mrkve, celeru, petržele, 1 cibuli, všechno na koláčky skrájené, osol, nalij vodu a nechá se do měkka uvařit. Pak osrdí vlož do studené vody, by zbělelo, a nakrájej z něho stejné nudličky. Na kuthanu uprav z másla růžovou jíšku, přidej k ní štipku kmínu, 1 jemně usekanou cibulku, 1 bobkový list, 1 proutek tymiánu, 10 pepřů, zalij to polévkou z osrdí, dobře rozkloktej a proceď do jiné nádoby. Přičiň k tomu z $^1/_2$ citronu šťávu, něco kůry citronové, 2—3 žloutky ve smetaně rozkloktané do ní zakloktej a dej do ní osrdí na nudličky skrájené. Nech to ještě povařiti a dle chuti přidej octa nebo soli.

Č. 525. Telecí játra.

Telecí játra nožem se potlukou a pak stáhnou, načež se vloží do horké vody na plotně, v níž chvilku zůstanou, by stuhla. Po té se vyndají a špičkou nože zastrká se do nich slanina. Na kuthan dá se máslo a jemně skrájená cibulka spejchnouti, na ni se vloží játra a dusí se do měkka, načež se přendají, omáčka se zasype moukou na půl vařečky, nechá zapěniti, zalije pak polévkou, povaří, hodně promačká, by v ní byla příchuť z cibule, a přecedí na játra. Někdo dává k nim celý pepř. Ochutnej a pak teprve osol.

Č. 526. Dušená játra s vínem.

Telecí játra se stáhnou, protáhnou slaninou a dají se na cibulku na máslo dusit; přidá se 1 hřebíček, pepř, nové koření a podlívají se polévkou. Měkké se vyndají, rozkrájejí na lístky, posolí a polijí se bílým vínem. Omáčka nechá se vysmahnouti, zapráší moukou, zalije polévkou a nalije na játra.

Č. 527. Smažená játra.

Telecí játra vyper, očisť od blan a kůží, nakrájej na úhledné tenké řízky, osol, na jedné straně posyp pepřem, na

druhé marjánkou, obal je v mouce, pak ve vejci a ve strouhané housce. Smaž je v rozpáleném másle. Na místě pepře může se dáti paprika neb i obé vynechati, komu není libo.

Takto mohou se upraviti také hovězí játra; ale tato jsou chutnější na sádle.

Č. 528. Kašovina z telecích jater v rosole.

Telecí játra očisť ode všech blánek, pokrájej na lístky. Slanina na kousky nakrájená dá se na kuthan, na ni skrájená cibule, kousek petržele, mrkve, celeru do červena dusiti a po té se na to vloží připravená játra, která se na tom do měkka odusí. Odušená játra vyndej, roztluč a prolisuj zároveň se dvěma na tvrdo uvařenými vejci. Přilívej k tomu pozvolna aspik, dobře promíchej, opepři, osol a dej do kuthanu olejem vymazaného stydnout. Malé formičky naplň do polovice rozehřátým aspikem a dej stydnout; po té vlož do každé kus ustydlé kašoviny a zalij aspikem. Když je to tuhé, ponoří se formička do vařící vody a vyklopí.

Předkládá se za předkrm.

Č. 529. Telecí smažené nožičky.

Telecí nožičky ve slané vodě se uvaří do měkka. Dají se vychladnouti, osolí se, obalí v mouce, vejci a housce a do růžova se v másle usmaží.

Č. 530. Telecí jazyk se sardelemi.

Uvař telecí jazyk ve slané vodě nebo v polévce, oloupej jej a ořež nepotřebné maso. Rozkroj na dvě poloviny, dej na kuthan, podlij polévkou, dej všechnu zeleninu, pepř, nové koření, sardelové máslo a nech dusit. Měkký jazyk potři čerstvým sardelovým máslem, posyp smaženou strouhanou žemličkou, polij procezenou omáčkou a dej do trouby opéci.

Č. 531. Mozečky.

Máslo na kuthanu se rozpustí a jemně skrájená cibulka se v něm do zlatova usmaží. Na ni se vloží očištěné a spařené mozečky. Míchá se tím, až mozečky pozbudou vody, načež se k nim připojí dle libosti několik vajec a míchá se ještě. Mozečky se osolí, posypou se zelenou petrželí, a komu libo, i pepřem.

Č. 532. I. Brzlík.

Brzlík telecí očisť od kůžiček a dej do mléka vařit, aby zbělel; po té se vyndá, propláchne studenou vodou, osolí, obalí slaninou a dá do rozpáleného másla dusit, slaninou naboru. Když změknul, vyndá se, omáčka se zapráší moukou, zalije polévkou, nechá povařit a procedí na brzlík.

Č. 533. II. Brzlík.

Dej na kuthan jednu rozkrájenou cibuli, kousek slaniny, větší kus uzeného masa, kus másla vlož na to, vyprané, očištěné a nasolené brzlíky, které se delší dobu močily, a nech je dusit do měkka. Pak je vyndej. Do omáčky dej utřené na tvrdo vařené žloutky, zalij ji bílým vínem dle potřeby a chuti, přimis do ní skrájenou citronovou kůru, smaženou strouhanou housku, nech to povařit a pak proceď na brzlíky.

Č. 534. Mandlový brzlík.

Vyper brzlík, osol a nech na másle dusiti; přilívej naň sladkou smetanu a nech tak do měkka dusit. Když změknul, přidej asi 10 sladkých strouhaných mandlí, zakloktej do toho 1 žloutek, na špičku nože mouky a za lískový ořech cukru, něco málo květu a nech to ještě povařit.

Č. 535. Telecí srdce.

Vyper telecí srdce, rozkrájej na čtvrtky nebo na dvě půlky; prostrkej je slaninou, dej na kuthan, pod ně 9 deka másla, skrájenou cibuli, 1 jalovec, trochu pepře a nech to dusit za stálého podlívání polévkou do měkka. Šťáva se pak zapráší moukou, nechá povařiti, je-li třeba, přidá se trochu polévky, by jí bylo více, a pak se procedí na srdce, které se v ní může ještě chvilku dusiti.

Komu libo, může omáčku zacediti bílým vínem nebo citronovou šťavou.

SEDMÝ DÍL.

Vepřové maso.

Obyčejná vepřová pečeně buď z kýty nebo ze žeber, tak zvaná »pečinka«, se nasolí, kmínem posype, vloží kůžičkou dolů na pekáč, podlije se něco málo vody pod ni a peče se. Pak se obrátí a kůžička změklá na kostečky nebo koso se pokrájí. Kdo nemiluje chrupek tvrdých, stáhni kůžičku a po té teprve na sádle krájej povrchu kostečky. Vypéká-li se, podlíváme ji buď vodou, buď slabší polévkou.

Č. 536. Holandská kýta.

Z vepřové kýty kůže ořež, sádlo sejmi, osol ji a protáhni slaninou Na kuthan vlož sejmuté sádlo skrájené, slaninu, všechnu zeleninu s cibulí, koření, 8 zrnek jalovce, kus citronové kůry a nech to dusiti. Po té na to vlož kýtu, dus ji do měkka a podlívej polévkou. Měkkou přendej, omáčku proceď, přidej k ní kousek cukru, zapraž kouskem jíšky (nebo dříve zapraš šťávu moukou), vyceď z 1 citronu šťávu do toho, něco octa a zalij ji kyselou smetanou, ve které se rozmíchala lžička mouky.

Č. 537. Čínská pečeně.

Vepřová kýta zbaví se kostí; maso se nasolí, bílým pepřem natře a prostrká slaninou, též na nudličky nakrájenými, očištěnými sardelemi; aby byla pečeně ještě chutnější, může se též rozetřenými sardelemi potřít.

Pak se dá na pekáč 10 dkgr. másla, 20 dkgr. slaniny na celou kýtu; dvě skrájené cibule se nechají na té mastnotě spejchnouti, pečeně se do toho vloží a nechá se pěkně upéci; když

jest měkká, vyndá se na jiný pekáč. Omáčka se zalije kyselou smetanou, rozdělanou moukou, zacedí se citronovou šťavou a procedí opět na pečeni. Na $^1/_2$ litru smetany kávovou lžíci mouky.

Č. 538. Vepřová kýta se sardelemi.

Upraví se jako výše, ale bez slaniny a pepře, a může se pod ni dáti také petržel a mrkev. Jest též dobrá bez zeleniny a bez smetany, posypaná strouhanou houskou a zacezená citronovou šťavou.

Č. 539. Vepřová kýta na způsob zvěřiny.

Kýta se ožilkuje, zbaví omastku, nasolí a naloží se na dva dni s jalovcem. Pak se čistě omyje, protáhne slaninou a peče se na cibuli a másle, až je měkká. Kyselá smetana zakloktá se s trochou mouky, polije se tím kýta a nechá se ještě zapéci.

Č. 540. Vepřová kýta na divoko.

Vepřovou kýtu pokmínuj ne mnoho a dej na rozhřáté máslo a kus slaniny péci a podlij ji trochu polévkou. Zvlášť do hrnku dej vařit kus cibule, celeru, mrkve, petržele a ode všeho koření trochu. Když se to trochu povaří, oceď to a odvarem tím podlívej pečeni, kterou nech upéci do červena. Načež uprav omáčku. Zvlášť na kuthanu udělej z trochu šťávy a mouky jíšku, zalij polévkou a vmíchej do ostatní šťávy, do které přidej ještě 2 lžíce šípkové zavařeniny, dle chuti vína, octa, citronové šťávy.

Č. 541. Vepřová kýta naložená.

Vepřová kýta zbaví se blan, kostí i sádla a nasolí se. Svaří se jeden díl octa a 2 díly vody se zeleninou (2 cibule, $^1/_4$ celeru, 1 petržel) na koláčky skrájenou, se solí, kořením: 5 pepřů, 4 jalovce, bobkový list, snítka tymiánu a kousek citronové kůry. Vychladlé vlije se na kýtu, tato se potíží a nechá 3—4 dni ve studenu zamříti. Na pekáč dá se v den, kdy se připravuje, kus sádla, na němž zelenina, v níž kýta ležela, se odusí a maso pak na to vloží. Peče se do měkka a pilně se podlívá šťavou, ve které byla naložena. Šťáva se zalije kyselou smetanou s $^1/_2$ vařečkou mouky rozmíchanou, nechá zavařit a procedí se. Kdo chce omáčku zbarviti, nechť přidá kousek páleného cukru.

Č. 542. I. Vepřová ve víně naložená.

Vepřové maso z kýty zbav kůže, sádla, nasol a vlož do kamenné nebo porcelánové nádoby hluboké. Nakrájej na 1 kýtu 2 cibule, 1 mrkev, kořínek petržele, $^1/_4$ celeru, kousek citronové kůry, 4 zrnka jalovce, 3 zrnka nového koření, $^1/_2$ bobkového listu, 2 proutky tymiánu; zeleninu nakrájej na koláčky, vlož do hrnku, nalij na to $^1/_2$ litru vína červeného, $^1/_4$ litru vody a dej všechno povařiti. Povařené mořidlo odstav a nech vychladnouti, načež jím poliješ nasolenou kýtu. Potiž ji a nech 3—4 dni, v zimě až 14 dní ve studenu dobře zakrytou. Vydrží déle, je-li dobře potížena a je-li studeno. Když se má upravovati, vyndá se z mořidla, dá se na kuthan buď jiná zelenina a koření v témž poměru nebo předešlá. Dej k ní kus másla nebo vepřového sádla a nech zeleninu na tom trochu osmažiti. Pak teprve maso na ni vlož, podlij vínem, ve kterém kýta ležela, a polévkou. Zpola maso dus, zpola je opékej. Když je kýta měkká, přendej ji na jiný kuthan, šťávu zapraš moukou, nech povařiti, proceď, připoj k ní něco šípkové zavařeniny a trochu octa dle chuti. Komu libo, dej též citronovou kůru k tomu a kousek páleného i bílého cukru.

Č. 543. II. Vepřová ve víně naložená.

Upraví a nasolí se jako výše, načež poklade se bílou, na koláčky skrájenou cibulí. Do každého koláčku zastrčí se 1 hřebíček a 2 pepře. Po té se polije $^1/_8$ nebo $^1/_2$ litrem červeného vína a nechá se 3—14 dní v něm ležeti dle doby. Pak se vloží do kuthanu, poklade 1 cibulí skrájenou a kořením a v té šťávě, v níž ležela, se dusí do měkka, načež se omáčka scedí, zapráší se moukou, přilije vína, osladí se cukrem, přidá se citronová kůra a nechá dobře povařiti. Po té se procedí na maso. Může se přidati kousek zavařeniny šípkové nebo šťávy z bezinek.

Č. 544. Vepřová kýta ve mléce naložená.

Vepřová kýta se stáhne, zbaví všeho omastku a naloží se do mléka, dá se pod ni všechna zelenina a všechno koření, od každého asi 8 kousků, pak jeden bobkový list a jedna snítka tymiánu. V tom se nechá 4—5 dní ležet, načež se z mléka vyndá, dobře očistí, nasolí a hodně slaninou prostrká. Na pekáč dá se máslo, hodně cibule, 1 malá mrkev, 1 malá petržel, $^1/_4$ celeru, od každého koření asi 5 zrnek, $^1/_2$ bobkového listu a kousek

tymiánu. Když se to udusilo, vloží se kýta na to a peče se, při čemž podlívá se vodou. Když je na jedné straně upečena, obrátí se, a když je již skoro hotova, zalije se trochu octem; když je úplně upečena, vyndá se, do omáčky vlije se kyselá smetana s moukou rozmíchaná, nechá se povařiti a procedí se.

Č. 545. Vepřová upravená jako kanec.

Vepřová kýta zbaví se kostí, blan, tuku, nasolí se, protáhne hustě slaninou, vloží do hliněné nádoby, zalije svařeným vínem červeným se zeleninou a nechá ve studenu ležeti. Pak se to dusí v kuthanu na slanině, cibuli a koření. V hrnku uvaří se šípky sušené ve víně, polévce a v malé částce octa. Vaří se hodně dlouho, načež se to rozmíchá, procedí nebo prolisuje a přidá k tomu šípková zavařenina. Šťáva z masa zapráší se moukou, povaří a pak se procedí, šípková omáčka s ní se smíchá, přidá se citronová kůra, šťáva, maso se vloží do toho a nechá se ještě povařiti.

Č. 546. I. Panenská pečeně.

Svíčková z vepřového masa se nasolí, opepří, obloží citronem, který jest na tenké lístky rozkrájen, a dá se na pekáč, na němž je nějaký omastek, přes pečeni se však dá rozložená vepřová síťka. Upeče se v troubě. Než se dává na stůl, polije se smetanou, do které se dá 1 lžíce kaparův, a nechá se dobře propéci.

Maso se rozkrájí na řízky, složí na mísu a šťáva bez mastnoty se na to vlije. Dává se k tomu dušená rýže, nudle, všelijaká zelenina nebo salát. Též se může dáti hořčice.

Č. 547. II. Panenská pečeně.

Vezmi malou svíčkovou vepřovou pečeni, očisť ji od sádla i blan, osol a protáhni slaninou. Dej na pekáč máslo, rozkrájej cibuli na koláčky, mrkev, snítek tymiánu, bobkový list, citronovou kůru, vlož svíčkovou do toho a nech zprudka zapéci. Po té podlívej ji polévkou a nech upéci. Když jest měkká, přendej pečeni na jiný pekáč, omáčku zalij dobrou kyselou smetanou, zaceď citronovou šťavou a nech spejchnouti, načež ji procedíš na pečeni.

Může se takto upraviti svíčková z telecího masa.

Č. 548. **Vepřové maso na pivě.**

Vepřové maso z plece nebo z krkovičky se rozseká na úhledné kousky a nasolí se. Na kuthan dá se 1 díl vody, 2 díly piva, trochu kmínu, 2 pepře, 2 zrnka nového koření, 1—2 cibule skrájené na koláčky, kousek citronové kůry, petržele, celeru, mrkve, zázvoru; maso se v tom vaří celou hodinu, až změkne. Pak se vyndá, omáčka zasype se černým strouhaným chlebem, nechá se ještě dobře povařiti a procedí se. Nebo se dříve scedí a zasype perníkem strouhaným. Na $^1/_2$ kila masa čítá se jedna tabulka. Též se může vycediti do omáčky z 1 citronu šťáva.

Č. 549. **Vepřová žebérka na francouzský způsob.**

Žebérka naklep, nasol, obal v mouce, klaď do rozpáleného sádla vepřového nebo másla na pánev a nech je po obou stranách opéci. Po té je udus na másle a cibuli podlívajíc polévkou, ve které vaříš 2 kávové lžičky kmínu, a obracej je stále. Na míse je vyzdob rýží dušenou nebo brambory.

Č. 550. **Vepřová žebérka s houbami.**

Naklep vepřová žebérka, osol a v mouce obal. Na kuthanu nech spejchnouti máslo s cibulkou skrájenou a na tom žebérka rychle po obou stranách opeč do červena. Opečená žebérka vlož do jiného kuthanu na máslo a cibulku dusiti. Podlívej je polévkou a kmínovou vodou. Když změkla, přeceď omáčku (kdyby byla řídká, zapraš ji dříve moukou), opepři trochu a pak do ní vmis na drobno skrájené, na másle do měkka udušené čerstvé hříbky a zelenou petržel; žebérka zase do této omáčky vlož. Sušené houby se v polévce uvaří, rozsekají a na másle odusí.

Č. 551. **Vepřová žebérka na paprice.**

Žebérka naklep, obal v mouce, klaď do rozpáleného másla na pánev a nech je po obou stranách málo opéci. Po té je udus na másle a cibuli, přidej papriky, podlívej polévkou a stále obracej. Pak zapraš něco málo moukou a zalij kyselou smetanou a nech ještě chvíli povařit.

Na místě papriky může se dát pepř.

Č. 552. Pečené selátko.

Čistě vyper selátko, odřízni kloubky, nasol je a vykmínuj, ale jen uvnitř, a vyplň volně bříško houskou nebo chlebem v kusech, namazaným máslem a namočeným v hovězí polévce; bříško pak se zašije a sele protáhne se špejlem dlouhým od dolení nožiček až k hlavě. Pak se položí na pekáč na ploché dřevo, by se peklo ve vzduchu, na počátku nožičkami vzhůru, a potírá se pivem, polévkou a máslem. Když se obrátí, dají se kornoutky z papíru na ouška, by se nespálila, a potírá se znova pivem, polévkou a máslem. Když je krájíš, nejdříve usekni mu hlavu, pak rozsekni po délce ve dvě půle a krájej úhledné kousky na mísu.

Někdo uvnitř potírá sele pepřem a maže je slaninou při pečení.

Č. 553. Selátko v rosole.

Do kuthanu dá se 1 díl bílého vína, 1 díl octa a 1 díl vody, trochu soli, kousek petržele, celeru, mrkve, 2 cibule, snítka tymiánu, bobkový list a nechá se to hodně povařiti. Pak se dá do toho selátko celé nebo na kusy rozsekané (dle toho, do jaké formy se má složiti). Uvařené selátko se vyndá, šťáva se scedí do hotového aspiku (rosolu masitého) a očistí se tak, jako se čistí rosol. Selátko, bylo-li celé, se nakrájí. Čím větší kusy, tím lepší, any kraje rády zmodrají. Do formy dá se něco aspiku a když vychladl, složí se naň sele a zalije ostatním rosolem. Stydlé pak se vyklopí a dle libosti okrášlí. Není-li v domě hotového aspiku, dá se do šťávy ze selátka vařiti všechno, co klíží, jako nožičky telecí, kůže atd., a z toho se připraví rosol masitý.

Č. 554. Pečená šunka s vínem maděrským.

Šunka se dá do vody na kuthan s 1 cibulí, málo tymiánu a celým pepřem asi hodinu vařit. Pak se stáhne kůže. Šunka položí se na pekáč, podlije polévkou a nechá péci; k posledu dá se do pekáče kousek chleba a podlije vínem. Když je šunka měkká, vyndá se, mastnota z pekáče se sebere, omáčka prolisuje a dá se do omáčníku. Šunka se nakrájí jako jiná kýta a úhledně na dlouhé míse se složí.

Okrášlí se košíčky, do kterých se dají karotky, špenát a různá zelenina. Na kosť položí se manžeta a zdobí se kytkou petržele.

OSMÝ DÍL.

Skopové maso.

Č. 555. Skopová kýta s česnekem.

Skopová kýta zbaví se loje a kostí, naklepe, osolí a protáhne skrájeným česnekem. Na pekáč dá se buď kousek másla nebo loje, skrájená cibule a všechna zelenina dusiti, načež se na to vloží kýta; podlívá se polévkou, až je do měkka odušena, načež se peče teprve v troubě. Šťáva se pak zapráší moukou, zacedí, povaří a procedí.

Č. 556. I. Skopová kýta naložená.

Skopová kýta se očistí, nasolí, jalovcem tlučeným potře, pak se poklade cibulí a všechnou zeleninou na koláčky skrájenou. Tak se asi 2 dny nechá ležeti v nádobě ukryté a potížené. Pak se na kuthanu odusí zelenina s máslem anebo slaninou a kořením, kýta se na to vloží, podlívá se a dusí, až změkla. Po té se přendá, omáčka zapráší se moukou, přidá se k ní kousek páleného a kousek utlučeného bílého cukru, vycedí se do ní šťáva z citronu neb octa, povaří se a na kýtu přecedí.

Č. 557. II. Skopová kýta naložená.

Skopovou kýtu očisť (vyper), stáhni s ní kůžičky, naklep, protáhni ji slaninou a nalož ji na tři dny. Svař ocet s vodou, kořením, zeleninou (kromě kapusty dá se všechna) a cibulí na koláčky nakrájenou a nech vychladnouti. Tím kýtu polij v nádobě a potiž. Třetí nebo čtvrtý den dus v tom kýtu; když trochu změkla, dej ji na pekáč, podlij šťavou, v níž se vařila,

a nech péci. Upečenou přendej, šťávu zalij zbývajícím mořidlem, kyselou smetanou, zakloktanou lžičkou mouky, dej k tomu něco citronové kůry, nech povařit a pak ji přeceď na kýtu.

Č. 558. Kýta na způsob zvěřiny.

Kýta se zbaví loje, blan, naklepe se, osolí a protáhne slaninou. Na omastku se odusí zelenina s cibulí, kýta se na to vloží a dusí se v tom. Pak se šťáva zapráší moukou, zalije půl koflíkem červeného nebo bílého vína (nebo se zacedí citronovou šťavou), přidá se citronová kůra, bílý i pálený cukr, dle chuti octa i polévky, nechá povařiti a procedí se.

Též netřeba ji slaninou protáhnouti, ale zase přidá se koření k ní a skrájená slanina.

Na místě moukou zaprášiti může se dotyčná mouka v troše vody rozmíchati a omáčka tím zakloktati.

To platí pro všechny předpisy mas, kde stojí: »zapraš moukou«.

Č. 559. Skopová kýta se sýrem parmazánským.

Skopovou kýtu zbav všech kostí, ořež lůj, rozřízni ji, natluč a nasol, pevně svaž a dej na kuthan, pod ni 2—3 nakrájené cibule, vodu a nech ji dusit, až je měkká. Pak ji přendej, šťávu zapraž bledou jíškou, zasyp ji parmazánským sýrem, na kýtu 14 dkgr., a nech s tím ještě povařiti. Maso úhledně nakrájej, omáčku na ně proceď a nech v troubě povařit.

Anebo kýtu skrájej, na pekáč slož, omáčkou zalij, sýrem posyp a v troubě do červena ji upeč.

Též ji můžeš péci na pekáči přikrytou v troubě na másle nebo loji a podložiti pod ni cibuli, bobkový list, tymián.

Č. 560. Skopová kýta se smetanou.

Kýtu zbav kostí a kůžiček, posol a nech do druhého dne. Druhý den dej na kuthan kousek másla a kus skrájené slaniny. Do rozpáleného toho omastku dej 2 rozkrájené cibule, 10 pepřů, 4 nové koření, $1/2$ bobkového listu, špetičku tymiánu, kousek celeru, petržele, mrkve a nech dusit, až je to sežloutlé. Kýtu slaninou protáhni, motouzem považ, vlož do toho, přikryj a nech dusit na obou stranách. Když se šťáva sama vysmahla, přilij lžíci slabé polévky nebo vody a pokračuj, až je kýta měkká.

Pak kýtu vyndej a dej na pekáč do trouby, by zčervenala po obou stranách. Do té šťávy na kuthanu přilij kyselou smetanu, proceď to, ještě povař a vlij na kýtu.

Č. 561. Skopová kýta s rajskými jablky.

Skopová se naklepe, zbaví kůže, maso se potře solí a pepřem, jemným olejem tabulovým, pokryje papírem a nechá 1 hodinu ležet. Na kuthan dej mastnotu, polož kýtu na ni a nech zprudka péci, při tom podlívej polévkou. Udělej obyčejnou omáčku z rajských jablek, prolisuj se šťavou z pečeně a dej do omáčníku.

K pečeni se dává buď rýže nebo brambory.

Č. 562. Skopová kýta s kyselými okurkami.

Z kýty skopové se kosti vyndají, kýta zbaví se vrchních blan a po té se prostrká střídavě slaninou a nakládanými okurkami, které jako slanina na nudle se skrájejí. Na kuthan dá se drobně nakrájená kapusta, cibule a kousky okurek; pečeně se osolí, něco málo opepří, podlije se trochou vody a nechá péci, při čemž se podlívá dle potřeby.

Upečená pečeně se vyndá a šťáva z ní procedí. K procezené šťávě přidá se citronová kůra a šťáva asi z $^1/_2$ citronu, zakloktá se řídkou kašičkou z mouky a vody; přidá se dle chuti octa a vína, vína více, a přecedí na pečeni.

Č. 563. Žebérka.

Žebérka nasekaná naklep, maso ode dlouhé kosti sřízni a stáhni dolů, by kosť zůstala zcela holá, vyper je, osol a každé 3 nudličkami slaniny protáhni. Po té je klaď do rozpáleného másla na kuthan, by se rychle po obou stranách opekla a zčervenala, načež je přendej na jiný kuthan, podlij polévkou a nech dusiti. Omáčku z udušených žebérek zakloktej kyselou smetanou, v níž jsi asi lžičku mouky rozmíchala, přisyp citronové kůry, rozkloktej, a je-li to málo kyselé, přidej několik kapek octa nebo šťávy citronové.

Č. 564. Žebérka s omáčkou smetanovou.

Ze skopového hřbetu nařežou se žebérka, lůj se s nich ořeže, dobře se naklepou, osolí a opepří. Na kuthan dá se kousek

másla, rozsekaná cibule zpěniti a na to vloží se žebérka, načež se ve vlastní šťávě na obou stranách rychle odusí. Po té podlijí se polévkou a do měkka se udusí. Dá se na kuthan kousek másla, rozsekaná cibule a něco mouky; nechá se vše zpěniti, zalije se smetanou, přidá snítka tymiánu, bobkový list, trochu pepře, strouhané muškátové kuličky, stroužek utřeného česneku a nechá se vše povařiti, až to hodně zhoustne. Pak se to procedí a zase dá povařiti; naposled vmíchá se rychle do toho jeden žloutek a nechá se to vystydnouti. Žebérka urovnají se do kulata na mísu, polijí tou omáčkou, pomažou rozkloktaným žloutkem a dají se ještě na 10 minut do trouby opéci.

Č. 565. Žebérka à la Nelson.

Skopová žebérka očisť, naklep, osol a opepři. Spěšně je po jedné straně na másle opeč. Uvař ve slané vodě na 12 žebérek 8 bílých, španělských cibulí na koláčky skrájených a uvařené prolisuj. Část jich odlož na jinou misku.

Na kuthan dej asi 14 dkgr. másla a udělej bledou jíšku. Též část jí odlož. Po té smíchej prolisovanou cibuli do jíšky a zalij smetanou, by z toho byla kaše; přidej k tomu 4 žloutky, špetku bílého pepře, soli, oříšku muškátového a parmazánského sýra. Touto kaší potírej žebérka na prst silně po opečené straně, naznač na tom nožem kostečky, posyp houskou, parmazánským sýrem a pokrop máslem. Srovnej na pekáč a rychle je v troubě upeč.

Omáčka. $^1/_6$ litru sladké smetany se v hrnku rozmíchá s odloženou dříve jíškou a cibulovou kaší, osolí se to, opepří, přidá oříšku muškátového a parmazánského sýra. Vaří se to v páře za pilného kloktání, dokud se to nenese na stůl v nádobce. Žebérka se na míse podlijí šťavou.

Č. 566. Skopové maso s houbičkami.

Na máslo nebo lůj dej nakrájenou cibuli, kmín, nech zažloutnouti, vlož do toho nasolenou kýtu nebo na kousky skrájené přední maso a nech dusiti. Udušenou vyndej, omáčku moukou zapraš, opepři, nech povařiti a proceď na maso. Přidej k tomu sušené houbičky na drobno usekané, dříve ovařené, pak na másle dušené a petrželku zelenou. Syrové houby se skrájejí a udusí na másle.

Též se může napolo dušené maso již s houbami dodusiti.

Č. 567. **Skopové s marjánkovou omáčkou.**

Dej na kuthan kus másla, na ně všechnu zeleninu nakrájenou a cibuli, na to dej očištěné, oklepané skopové maso, zalij polévkou a nech je dusiti. Měkké maso vyndej na jiný kuthan, šťávu z něho zapraš moukou, nech dobře povařiti, přidej trochu marjánky, trochu rozetřeného česneku, dle potřeby i soli a proceď na skopovou; nech to ještě trochu dusiti.

Může se též udělati bledá máslová jíška, omáčka se jí zasmaží a procedí se.

Česnek s marjánkou může se hned s masem zastaviti. Brambory dej do omáčky vařiti a pak k tomu připoj maso.

Č. 568. **Jehněčí pečeně.**

Jehněčí zadek se vypere, nasolí, dá na pekáč hned hřbetem vzhůru, dá se pod něj kus másla a peče se v troubě 1½ hodiny, při čemž se často máslem maže a dle potřeby podlívá. Když je měkký, přendej jej na jiný pekáč, šťávu zapraš moukou, povař a proceď. Je-li příliš mastna, seber s ní dříve něco mastnoty.

Č. 569. **Smažené jehněčí.**

Přední čtvrť nebo plecka rozkrájejí se na úhledné, stejně velké kusy, osolí se, omočí v rozkloktaném vejci, obalí v mouce, ve strouhané housce a zvolna se smaží ve žhavém převařeném másle.

Poznámka. Známo každé kuchařce, že se smaží vždy v převařeném másle.

Č. 570. **Smažené jehněčí na francouzský způsob.**

Jehněčí hrudí nebo přední celá čtvrť se spař by zbělela, a uvaří se v tučné slané polévce s nakrájenou cibulí. Měkké maso dá se na plochou mísu vychladnouti. Pak opatrně odstraní se kůstky, chrupky a nakrájejí se úhledné řízky. Polévka, v níž se maso vařilo, zapraží se bledou máslovou jíškou zalije bílým vínem a není-li dosti hustá, zakloktá se do ní žloutek; posléze se do této omáčky vycedí citronová šťáva. Nedá-li se víno, dá se více žloutků, 3—4. Omáčka se nechá vychladnouti. Pak se každý řízek v této omáčce smočí, aby se všech stran byl jí obalen, a všechny se rovnají na mísu olejem potřenou. Mísa

postaví se na led nebo do sklepa, by omáčka na řízkách stuhla, načež se smáčejí do rozkloktaného vejce, obalí ve strouhané housce a smaží v rozpáleném másle. Na míse zdobí se smaženou zelenou petrželí. Tyto řízky mohou se také dáti za předkrm. Vyzdobí se zelenou petrželkou.

Č. 571. Zadělávané jehněčí.

Předek jehněčí se vypere, zbělí, opláchne ve studené vodě a na úhledné částice rozkrájí. Na kuthanu rozpálí se kus čerstvého másla, maso se na ně vloží, osolí se, přidá se k němu skrájená cibule, kus mrkve a petržele, načež se dusí a polévkou podlívá asi $^1/_4$ hodiny. Po té se na maso nalije polévka a vaří se, až změkne. Polévka tato se pak bílou, máslovou jíškou zapraží, hodně povaří, 4 žloutky zakloktá, šťavou z $^1/_2$ citronu zacedí a zase na maso přecedí.

Do této omáčky může se po té přimísiti dle libosti vařený květák, chřest nebo knedlíčky jako k jinému bílému masu.

DEVÁTÝ DÍL.

Zvěřina.

Č. 572. Jelení hřbet.

Se hřbetu jeleního se ořežou všecky blány, nasolí se a najalovcuje. Druhý den zbaví se všech kostí, protáhne se slaninou, dá se na pekáč, pod něj rozkrájená cibule, slanina, také kus másla a $^1/_2$—1 litr červeného vína; při pečení se musí bedlivě polívati; nechá se jako jiná pečeně hezky do hněda upéci. Na tabuli se okrášlí smaženou žemličkou a citronem úhledně nakrájeným.

Může býti také bez vína.

Č. 573. Jelení kýta.

Jelení kýta zbaví se kostí, naloží do soli a tlučeného jalovce, zatíží se a nechá uležeti až 14 dní, i déle, je-li studeno. Když se má péci, očistí se šatem od jalovce a slaninou se hojně prostrká. Na pekáč dá se všechna zelenina, ale ne mnoho, a raději více cibule, citronová kůra, 1 bobkový list, 8 pepřů, 2 nové koření, kus másla i slaniny, a nechá se to udusiti, načež se na to kýta vloží. K posledu dá se na ni navrch papír hodně máslem pomazaný, by kýta nahoře neokorala a zůstala vláčnou. Když se obrací, dá se papír opět na ni nahoru. Polívá se mezi pečením. Když je měkká, přendá se, a než se nese na stůl, leští se rosolem (glace). Omáčka zakloktá se červeným vínem, rozdělaným s vařečkou mouky, zacedí citronovou šťavou a nechá povařiti. Vína asi $^1/_4$—$^1/_2$ litru.

Č. 574. Přírodní řízky jelení nebo srnčí.

Nařež úhledné řízky z jeleního nebo srnčího masa. Natluč je, opepři, osol a dej zběžně na máslo opéci, aby byly za 10 minut hotovy. Pak je vyndej, zapraš šťávu moukou a zalij polévkou. Nech šťávu povařiti. Řízky urovnej na mísu a tu šťávu vlij na ně.

Č. 575. Zadělávané jelení maso.

Z jeleního předního masa vyřež kosti, nasol, v jalovci nalož a nech několik dní ležeti. Pak s masa ořež kůžičky a maso nakrájej na kousky. Na kuthan na slaninu a máslo dej všecku zeleninu, na koláčky nakrájenou cibuli, tymián, bobkový list, několik zrnek pepře, nového koření, malounko hřebíčku a citronové kůry odusiti; pak vlož do toho zvěřinu a nech dusit. Když se šťáva vyvařuje, přilij polévky, trochu octa a nech opět dusit. Když je maso měkké, vyndej je, omáčku zapraž hnědou jíškou, zaceď citronovou šťavou, přilij skleničku vína, dle chuti octa, trochu zavařeniny, nejlépe šípkové nebo rybízové, kus páleného cukru a nech to povařit; omáčku ochutnej, je-li třeba, přisol a proceď na připravené maso.

Č. 576. Srnčí kýta přírodní.

Srnčí kýtu ožilkuj, nasol a protáhni slaninou. Na pekáč dej kus másla a slaniny, kýtu na to vlož a nech péci; mezi pečením podlívej polévkou. Když jest upečena, vlož ji na jiný kuthan, omáčku zapraš moukou a proceď.

Č. 577. Srnčí kýta.

Kosti se vyřežou, zvěřina se nasolí, trochu najalovcuje, dá do nádoby, něčím se zatíží a může tak ležeti až 2 neděle; obrátí se jednou nebo dvakráte.

Když jest uležena, nasolí se ještě trochu, jalovec se vytře, všecky kůžičky se ořežou jako ze zajíce, a hezky hustě se prostrká slaninou.

Pak se dá na pekáč máslo, koření, ale hodně cibule a všechna zelenina, kýta se vloží do toho, podlije se polévkou a nechá se zvolna dusiti; omáčka se pak procedí a vlije na pečeni. Zvěřina se nesmí omývat.

Může se zaměniti, že se omáčka zakloktá smetanou s moukou rozmíchanou a zacedí citronovou šťavou. Nebo se zakloktá **vínem** s moukou. Zaměniti se může tím, že se dá pouze cibule a přidá se kus upáleného cukru.

Č. 578. **Srnčí hřbet.**

Srnčí hřbet dobře vyper, zbav kůžiček, protáhni slaninou a osol jej; vlož na pekáč kus másla, na koláčky skrájenou všechnu zeleninu, cibuli, 2 hřebíčky, tymián, 1 bobkový list, nové koření a kus másla, nech odusiti a pak na to dej srnčí hřbet do trouby péci. Při pečení podlívej jej polévkou. Měkké maso přendej, přilij k šťávě rakouské nebo červené víno, přiceď citronovou šťávu, dej k tomu citronovou kůru, zapraš lžičkou mouky a přeceď na srnčí. I bez vína může se upraviti.

Č. 579. **Zvěřina dušená.**

Zvěřina se vypere, kostí zbaví, slaninou protáhne a nasolí. Na kuthanu se na másle a slanině odusí do žluta zelenina s cibulí, koření, citronová kůra, načež se na tom zvěřina dusí. Když se trochu odusila, podlévá se polévkou z kostí vyřezaných, které se daly vařiti. Omáčka se jíškou zapraží, přilije se polévky, rakouského vína, přidá pálený a bílý cukr, citronová kůra, dle chuti i ocet, povaří a procedí se.

Č. 580. **Černá zvěřina.**

Kýtu z kance vyper, nasol a vlož do hliněného hrnce; svař 2 díly vody, 1 díl octa, všecku zeleninu, všecko koření, a vychladlé to vlij na kýtu, zatiž ji a nech 7—12 dní naloženou, při čemž ji denně obracej. Vyndej ji pak, zeleninu s ní ober a dej ji na máslo a slaninu dusiti; maso pak na ni vlož a podlívej polévkou, později trochu červeným vínem a octem. Ve hmoždíři utluč sušené třešně i s peckami, trochu jich přidej k masu, ostatní k třešňovým povidlům, která se rozředí vodou a nechají hodně vařit. Když je maso měkké, vyndá se a šťáva se procedí. Omáčka se takto upraví: dej na kousek másla usmažit strouhanou housku, zalij to červeným vínem, přidej trochu citronové kůry, trochu skořice a cukru, protlačená povidla a šťávu, v níž se maso dusilo, zamíchej, vlož maso do toho a nech ještě povařit. Omáčka se nese v nádobkách zvlášť na stůl.

Č. 581. **Kančí hlava.**

Dobře opálená a očištěná hlava kance se na spodní straně po celé délce prořízne, načež se kůže velmi opatrně (nesmí se nikde proříznouti, ani ouška porušiti) stáhne a do vlažné vody položí; maso s hlavy se co možná ořeže, drobně rozkrájí a jemně useká. Zároveň se připraví 2 kg. vepřového libového masa, jakož i jeden ode všech kůžiček dobře očištěný a od kosti odřezaný a drobně rozkrájený zaječí zadek a $^1/_2$ kg. na větší kostky rozkrájené slaniny. Toto vše se dohromady jemně useká a skrze žíněné síto protlačí; kosti od zajíce jakož i od masa na prkénku sekáčkem rozsekej, dej na kuthan, k tomu kus rozsekané slaniny a kousek cibulky, podlij trochu polévky a nech dusit Pak je ve hmoždíři utluč a k tomu masu prolisuj, jakož i dvoje velká husí játra a 2 v bílém víně namočené a opět vymačkané ostrouhané housky, hrsť oloupaných rozstrouhaných šalotek; když je vše protlačeno, přendá se to do hluboké mísy, by se vše náležitě promíchati mohlo, přidá se k tomu trochu ostrouhané citronové kůry, jemně utlučeného prosátého bílého pepře, tymiánu, bobkového listu, patřičně soli, $^1/_2$ kg. na malé kousky rozkrájené slaniny a 4 též na drobné kostky rozkrájené, ne docela do měkka uvařené vepřové uzené jazyky, 8 celých vajec a ještě $^1/_2$ kg. z kusu naškrábané slaniny, 8 menších na drobno rozkrájených lanýžův a 5 dkg. opařených drobně rozkrájených pistacií. Když je vše náležitě promícháno, naplní se hlava, na které se byla zatím vlažná voda několikráte vystřídala a která se pomocí kartáče vyprala, takto: Rozříznutá strana hlavy jakož i oči se silnou nití zašijí, do rypáčku jakož i na otvory očí i uší se spodem položí kusy slaniny, na místo, kde byla hlava od zvířete oddělena, se přišije z polovice kus dobře očištěného měchýře, načež hlava se naplní sekaninou, měchýř se zašije kolem, by sekanina nemohla unikati, vezme se čistý ubrousek, hlava se do něho zašněruje, by podržela přirozený tvar, a nechá se 3 hodiny ve vodě vařiti. Voda, ve které se vaří, se osolí, přidá se k ní koření a bobkový list. Nádoba musí být tak veliká, by hlava nebyla nikde stísněna a mohla se pohodlně obrátit; pak se z vody vyndá, nechá se v ubruse vychladnouti, načež ubrousek se sundá, hlava položí na mísu a okrášlí se.

Č. 582. **Zajíc pečený.**

Zajíc se ožilkuje, vypere, osolí, slaninou protáhne, dá na pekáč na odušenou cibuli a koření (žádná zelenina), kus másla a

slaniny, podlije se a do měkka peče. Šťáva se moukou zapráší, je-li třeba, polévkou rozředí, zacedí citronovou šťavou a přidá se kůry dle chuti. To se povaří a procedí. Obyčejně však se připravuje bez koření a bez citronové chuti.

Č. 583. **Zajíc se smetanovou omáčkou.**

Zajíce zbav všech kůžiček, protáhni slaninou a osol; na kuthan dej všechnu zeleninu, cibuli na koláčky nakrájenou, kousek tymiánu, citronovou kůru, bobkový list, kus másla a slaniny odusiti, načež na to vlož zajíce zadkem dolů, nech jej péci a podlívej polévkou; když jest měkký, zalij smetanou kyselou, v níž je rozmíchána lžička mouky, a nech ještě odusiti; za chvíli vyndej zajíce, omáčku proceď, nech ji povařiti, mastnotu z ní seber, zaceď citronovou šťavou a nalij na zajíce. Zde se může zelenina, koření a citronová chuť vynechati a přidati k tomu něco páleného cukru.

Č. 584. **Zajíc à la Salm.**

Stažený a ožilkovaný zajíc nařeže se na úhledné kousky. Nakrájí se $^1/_4$ kg. slaniny a dvě větší cibule na velké kostky, nechá se to do zlatova smažiti, přilije se $^1/_2$ láhve červeného dobrého vína a když to přejde var, vloží se zajíc do toho, osolí dle potřeby, přidá se bobkový list, tymián, 4 hřebíčky, několik pepřů, a zajíc se dusí, až jest měkký. Pak se zajíc vyndá, omáčka se zasmaží máslovou jíškou, nechá dobře povařit, sebere se s ní všechen omastek, citronovou šťavou příjemně okyselí a procedí na zajíce. Krátce před jídlem nechá se to ještě přejíti var, pěkně se narovná na mísu do výšky a obloží máslovými paštičkami nebo »Palfi knedlíkem«.

Č. 585. **Zajíc na černo.**

Předek ze zajíce se na kusy skrájí a na másle, slanině, zelenině s cibulí a kořením dusí do měkka, při čemž podlívá se polévkou. Měkký se přendá do jiného kuthanu, šťáva se dle toho, mnoho-li má býti omáčky, zapráší moukou, nechá se to spejchnouti a zalije polévkou. Lépe tmavou jíškou zapražiti. D o b ř e se omáčka povaří, přičiní se k ní citronová šťáva, kůra, dle chuti soli a octa, kus páleného i bílého cukru, bezinkové šťávy nebo jiné zavařeniny a pak se omáčka na zajíce procedí.

Č. 586. **Zajíc na paprice.**

Zajíc na dušení může býti starší. Dá se na kulhan nakrájená cibule na kousek másla do žluta usmažit. Zajíc se dobře očistí, protáhne slaninou, naseká, osolí a vloží na cibuli, dá se paprika, podlije se jen málo silnou polévkou, by se zajíc více dusil než vařil. Když je měkký, vyndá se, šťáva zapráší se moukou, zalije kyselou smetanou, nechá ještě povařit, pak se prolisuje. Zajíc na úhledné kousky nasekaný se zase do té omáčky vloží a nechá v ní, až se dává na stůl.

Dávají se k tomu brambory, knedlíky nebo nudle, polenta; též tvarohové nebo máslové paštičky a moučné noky.

DESÁTÝ DÍL.

Sekaniny.

Č. 587. Sekanina z telecího masa.

$1\frac{1}{2}$ kila telecího masa se jemně umele, dá se k tomu citronová kůra, $1\frac{1}{2}$ ve vodě nebo mléce namočené a vyždímané housky, 2 vejce míchaná, 3 vejce syrová, po libosti pepře i květu neb oříšku květového, dle potřeby soli a tolik strouhané housky, by to drželo pohromadě. Lépe žádnou nebo málo. Promíchá se to, utvoří podlouhlá šiška, protáhne neb obalí se slaninou (nebo libo-li skrájeným tukem hovězím). Dá se na pekáč, pod ni máslo, cibule, trochu polévky, přikryje se pomaštěným papírem a nechá péci. Upečená se přendá, šťáva se zakloktá kyselou smetanou se lžičkou mouky rozmíchanou, nechá se to povařiti, procedí se, zacedí citronovou šťavou a nalije na pečeni.

Č. 588. Sekaná pečeně ze tří mas.

1 kilo telecího, 1 kilo vepřového a $\frac{1}{4}$ kila hovězího masa umel, smíchej 2 housky vymáčené a hrsť ustrouhané k tomu, citronovou kůru, 5 vajec osol a propracuj. Chceš-li, okořeň. Na prkénko bílkem potřené se maso rozhrne, doprostřed se vloží skrájená slanina, smíchá se to nanovo, ruce se smočí v bílku a utvoří se šiška. Dá se pozorně na pekáč, vedle ní na jednu stranu hodně cibule, $\frac{1}{2}$ celeru, $\frac{1}{2}$ petržele velké, kus mrkve, másla i sádla kousek. Na druhou stranu žilky a odřezky z masa. Peče se asi hodinu a podlívá se. Omáčka se kašičkou z mouky zamíchá, povaří a procedí.

Č. 589. Řecký beefsteak.

Seseká se dohromady $^1/_4$ kg. telecího, $^1/_4$ kg. vepřového a $^1/_4$ kg. hovězího masa, osolí, opepří se a přidají se k tomu 2 vejce, 2 oloupané ve vodě namočené housky a 6 dkgr. dušené rýže. Mezi tím se rozkrájí 1 cibule, trochu zelené petržele a 2 žampiony hodně jemně a dusí se to na 5 dkgr. másla; udušené přidá se k tomu sekanému masu, též se ještě přidá k tomu majoránka a sůl; dobře se vše promíchá a tvoří se z toho beefsteaky; na pánev se dá rozpálit máslo a beefsteaky se v něm po obou stranách rychle upekou. Na kuthan se dá celer, petržel, mrkev, trochu tymiánu, bobkového listu, z 1 citronu kůra, 4 hřebíčky, trochu mastnoty a nechá se to do zlatova usmažit, pak se přidá k tomu $^1/_8$ litru octa, $^1/_8$ litru smetany a $^1/_4$ litru polévky a nechá se to hodně povařit, beefsteaky se do toho kladou a nechají se 1 hodinu přikryté dusit. Pak se vyndají, do omáčky dají se 2 lžíce mouky, $^1/_8$ litru smetany, $^1/_4$ litru polévky a nechají se znova povařit. Omáčka se prolisuje na mísu, na které jsou srovnány beefsteaky, a krášlí se kapary, nudlemi, rýží a pod.

Č. 590. Sekaná hovězí pečeně se sardelemi.

1 kg. hovězího šťavnatého masa jemně umel, 2 bílé housky namoč ve vodě, vymačkej a prolisuj se 6 pěknými sardelemi, které se dobře očistí a s kouskem másla utrou. Přidej k tomu malý stroužek česneku, dobře se soli utřeného.

Nyní maso, housky, sardele a česnek dobře v kuthanu promíchej, osol, malounko opepři a utvoř z toho podélnou šišku, která se obalí máslem pomazaným papírem a ováže motouzem.

Na pekáč dej kousek másla, cibuli, všecku zeleninu na koláčky nakrájenou a vlož na to tu obalenou pečeni, polož navrch kousek másla a dej péci. Dle potřeby podlívej hovězí polévkou. Na konec se šťáva malounko zapráší moukou, nechá povařit a procedí se.

Č. 591. Sekanina hovězí a vepřová.

Dobře dvakráte umel nebo jemně usekej libové hovězí a vepřové maso stejným dílem a na 1 kilo masa 10 deka slaniny. Pak to smíchej a vmíchej do toho $1^1/_2$ ve vodě močené a vyždímané housky, ustrouhanou cibulku, stroužek česneku, citro-

novou kůru, zelenou petržel, sůl, něco tlučeného koření, 2 vejce; dobře to promíchej, utvoř šišku, pomaž ji bílkem, obal v housce strouhané, vlož ji na vymazaný pekáč, kus slaniny a másla pod ni a peč. Často ji polívej a polévky přilívej, šťávu proceď.

Poznámka: Může se takto upraviti z $^1/_3$ telecího a $^2/_3$ vepřového masa. Pečeně se může zakloktati bílým vínem s moukou rozmíchaným.

Č. 592. Sekanina ze srnčího masa.

1$^1/_2$ kila předního srnčího masa, $^1/_2$ kila vepřového, $^1/_8$ kila vařeného uzeného se jemně (pětkráte) umele. K tomu se dá 1 ve vodě vymáčená houska, 3—4 utřené sardele, 3 vejce míchaná, 1 vejce syrové, osolí se to, přidá po libosti utlučeného a přesátého zázvoru, jalovce, hřebíčku a utvoří se z toho šiška dlouhá jako srnčí hřbet. Uprostřed udělá se žlábek a z každé strany se vloží do šišky slanina skrájená. Na pekáč dá se všechna zelenina na nudličky skrájená, 2 cibule, žilky a odřezky z masa, které se neumlely, kus másla a nechá se to odusiti, načež se vloží na to šiška, podlije se polévkou a peče se. Po chvilce se přikryje pomaštěným papírem, aby neokorala, a často se polívá. Když je měkká, vyndá se, omáčka se nechá zapěniti, zapráší se moukou, přidá se dle chuti bílého vína nebo červeného, nechá povařiti a procedí se. Srnčí lze nahraditi také hovězím masem.

Č. 593. Sekanina ze zvěřiny všeho druhu.

Přední srnčí, jelení maso nebo zaječí zadek se omyje, zbaví kostí i blanek, ožilkuje se a semele 3kráte nebo jemně useká. Taktéž na zaječí zadek nebo na 1$^1/_2$ kg. zvěřiny 1 kg. masa vepřového jemně se umele. Na mise se utře 12 dkgr. másla nebo sádla se 3 vejci a 2 ve víně namočenými a prolisovanými houskami. Celá cibule se ustrouhá, sekanina se osolí, dá k tomu, dobře se to promíchá a na prkénku udělá se z toho šiška. Ta se protáhne slaninou jako zajíc a zaobalí do papíru hodně promaštěného. Na pekáč dej všechnu zeleninu na koláčky skrájenou a dříve na másle udušenou, něco málo koření a z celého citronu kůru. Na to vlož upravenou sekaninu a opatrně to asi 1$^1/_2$ hodiny peč. Po té zapráší se to moukou (asi 2 lžíce) a zalije $^1/_2$ litrem kyselé smetany. Papír se pozorně sundá, by se neroztrhla pečeně, jež se chvíli ještě peče a pilně polévá. Omáčka se prolisuje. Pečeně se nakrájí na úhledné kousky a krášlí se rýží nebo

nudlemi, též máslovými paštičkami. Mohou se do sekaniny přidati též sestrouhaná husí játra. Místo smetany se může dáti víno, ale pak se peče pouze na cibuli a nedá se žádné jiné koření, leč jen trochu tymiánu, citronové kůry a několik zrnek celého pepře. Může se k tomu dáti jakýkoliv compot.

Č. 594. **Sekanina kapustová.**

3 menší nebo 2 větší kapusty očisť, rozkrájej na čtvrtky, spař je a uvař ve slané vodě. Vrchní listy se oberou a dají vychladnouti. Srdíčka se na másle odusí a pak jemně rozsekají. Useká se $^1/_2$ kila telecího, $^1/_4$ kila vepřového, $^1/_4$ kila uzeného vařeného masa, smíchají se do toho 2 vymáčené housky, 1 rozstrouhaná houska, usekaná kapusta, 3 míchaná a 1 syrové vejce, 1 žloutek, osolí se to patřičně, dle libosti okoření oříškem muškátovým i pepřem, citronovou korou, dobře se to smíchá, propracuje a utvoří z toho šiška. Vloží se na pekáč, na němž je do růžova osmažená cibulka, kus másla, a jehož dno je vyloženo listy z kapusty dobře bílkem pomazanými. Navrchu se zase obloží šiška těmi listy a peče se v troubě asi hodinu. Podlívá se polévkou. Na pekáč se dají též odřezky mas i žilky.

Pečeně se buď pouze moukou zadělá, by šťáva zhoustla, anebo se takto omáčka k ní upraví: Do šťávy, v níž se dusila srdíčka, vloží se očištěné kapustové košťály vařiti; omáčka zapraží se jíškou, nechá povařiti, smíchá se šťavou z pečeně a přecedí se.

Č. 595. I. **Sekaný zajíc.**

Předek ze zajíce zbaví se kostí, maso se drobně rozemele; $^1/_2$ kila vepřového masa též se umele, načež se oboje dá na mísu, rozdělá 2 vejci a dá se k tomu 1 ve mléce močená a vyždímaná a 1 strouhaná houska. Všechno se dobře promíchá, přičiní k tomu ještě tlučené nové koření, pepř, tymián, bobkový list tlučený, citronová kůra, potřebná sůl, 7 deka seškrábané slaniny a strouhaná cibule; na pekáč dá se máslo, z masa utvoří se šiška, vloží se na máslo a peče se. Upečené maso pak zalije se smetanou a citronovou šťavou zacedí.

Č. 596. II. **Sekaný zajíc.**

1 zaječí zadek se ožilkuje, vypere, všechno maso s kostí sejme a dvakráte na stroji přemele. 1 kg. vepřového masa se

rovněž umele, s tím masem zaječím smíchá, přidá se k tomu kousek na kostičky nakrájeného tuku hovězího, 2 vejce na másle míchaná, 1 žloutek a 1 vejce syrové, osolí se to, a dá se tlučeného hřebíčku nebo zázvoru po libosti. Dobře se to propracuje, utvoří šiška, pomaže se bílkem, posype strouhanou houskou, obalí se po obou stranách slaninou a vloží na pekáč; pod ni dá se kus másla, 1 ½ cibule, ¼ celeru, ½ petržele, ½ mrkve, vše na koláčky nakrájeno, 1 bobkový list, 1 proutek tymiánu, 2 hřebíčky, 4 zrnka nového koření a 6 pepřů. Podlívá se vodou, šiška přikryje se pomaštěným papírem a nechá 1 hodinu péci, načež se pečeně přendá, do šťávy se naprášĺ 1 ½ vařečky mouky, přidá se citronová kůra, nechá povařiti, procedí a dle chuti dá se octa, bílého vína a ještě se nechá vařiti.

Č. 597. **Karbanátky z pečeného masa.**

Kousky různého pečeného masa jemně rozsekej. Pak je osol, opepři, přidej tlučené nové koření, marjánku, citronovou kůru, dle potřeby vajec a strouhané housky. Utvoř z toho malé bochánky, obal je v housce a nech je buď na rozpáleném másle nebo na sádle usmažit.

Č. 598. **Karbanátky ze syrového masa.**

Jeden díl telecího a 2 díly vepřového masa drobně usekej. Na 2 kg. masa dej 4 housky, polovinu jich namočených, polovinu ustrouhaných, trochu květu, trochu pepře, trochu zelené petržele, osol to, 1 strouhanou cibulku, trochu strouhané slaniny, trochu citronové kůry, 4 vejce. Vše dobře promíchej, udělej karbanátky, obal v housce a smaž v převařeném másle.

Č. 599. I. **Sekané řízky.**

½ kila hovězího, ½ kila vepřového masa, 2 vymáčené housky dobře umel, na míse do toho vmíchej 2 vejce, ½ rozstrouhané cibulky, citronovou kůru, opepři, osol, dobře smíchej, tvoř malé kulaté placičky neb obdélné řízky, obálej je ve vejci, v rozstrouhané housce a smaž je na másle nebo na sádle.

Č. 600. II. **Sekané řízky.**

Telecí a vepřové maso stejným dílem aneb 1 díl telecího, 2 díly vepřového se drobně useká, osolí, přidá se citronová kůra,

kousek ustrouhané cibulky, zelená petržel, promíchej to dobře, utvoř placičky, omoč ve vejci, obal v housce a smaž v másle nebo v sádle. K nim se hodí šťávná omáčka.

Č. 601. Klobásy.

$^1/_2$ kila syrového vepřového masa jemně se useká, dá se k němu sůl, citronová kůra, 2 v mléce vymáčené housky, trochu bílého dobrého vína a dobře se to propracuje. Skopová střeva se vyperou, mlékem polijí a tím masem naplní. Nesmějí se přeplniti, by maso mělo volnosť, sice by klobásy popraskaly. Než se dají na pánev, otrou se ubrouskem, by byly suché, obalí se v mouce a dají se na pánev, v níž je jen málo mastnoty, po obou stranách zčervenati. Nesmějí se rychle péci, by byly propečené.

Č. 602. Závin s masem sekaným.

Na vál dá se mouka a do ní rozdrobí se 35 gr. másla, přidá 1 žloutek, 1 vejce, 4 lžíce smetany, osolí se to a mouky tolik, by z toho bylo těsto jako na nudle, ale ne tuhé. Vypracuje se a tence rozválí na placky. $^1/_2$ kila telecího masa se odusí na másle a jemně useká. Na kuthan dá se máslo a tuk hovězí na kostičky nakrájený, $^1/_8$ cibule skrájené a mleté maso dá se do toho, když je mastnota rozpálena. Když je maso horké, dají se k němu 2 celá vejce, jemně sekaná zelená petržel, citronová kůra a sůl, nechá se chvíli dusiti a pak se dá vychladnout. Vyválené těsto se pomaže rozpáleným máslem, pak tím vychladlým masem, zavine se to, dá na pekáč a nechá 1 hodinu péci. Když je dosti pečené, odstraní se veškerá mastnota a závin polije se smetanou, aby se dobře krájel.

Omáčka k závinu masovému. Bledou máslovou jíškou zapraží se polévka, dá se k tomu citronová kůra, osolí se, zacedí citronovou šťavou a nechá se vařiti. Když se dosti povařila, zakloktá se vroucí a hned se odstaví se žáru.

Č. 603. Napodobená žebérka sekaná.

$^1/_2$ kg. vepřového masa, $^1/_2$ kg. zvěřiny se jemně umele. Když se mele po druhé, dá se k tomu 1 máčená houska, pak se ještě umleté maso na prkénku tře nožem a žíly, které ve stroji nezůstaly, se odstraní. Po té se k tomu dá ze 2 sardelí

sardelové máslo, hrsť strouhané housky, 2 celá vejce, citronová kůra, lžička kaparův a osolí se to; dobře se to rozmíchá, udělají se z toho stejné díly, každý na jedno žebérko; do každého dá se asi 6 kostiček slaniny. Zatím se nechá uvařit petržel a když je měkká, nakrájí se na delší kusy, aby se mohly do každého žebérka zastrčiti, napodobujíce kosti. Namočí se ruce do bílkův a tvoří se z každého dílu jedno žebérko, aby se co možná skutečně tomu podobalo, a do každého se zastrčí kus petržele. Pak se po obou stranách v másle usmaží, načež se dají na jiný kuthan, podlijí se polévkou a nechají ještě vařiti, aby byly měkké.

Omáčka. Ony žilky, které zbyly od masa, se dají na kuthan, pod ně 1 cibule, všechna zelenina a koření, ale všeho jen málo, citronová kůra a sekané kapary. Dá se k tomu též máslo, nechá se to zhoustnout, zapráší moukou, zalije se polévkou, nechá povařit, zacedí citronovou šťavou nebo dle chuti se dá octa, procedí se omáčka a na konec se k ní přilije vína.

JEDENÁCTÝ DÍL.

Drůbež.

Drůbež se oškube, případně opaří nebo pouze opálí, vykuchá, vypere a upraví špejlem nebo motouzem, by měla úhledný tvar a uvnitř nevyschla. Upozorňuje se, že není radno, aby drůbež dlouho ve vodě se močila, čímž se připravuje o dobré šťávy. Dobře vyprati se musí, ale ne močiti ve vodě. Než se drůbež péci nebo dusiti dá, radno jest dáti dovnitř kousek cibule, která odnímá nepříjemnou chuť.

Č. 604. **Pečené kuře.**

Kuře se vypaří, očistí, vykuchá, nasolí, kouskem másla vyplní, zašpejlí a prsíčkama dolů na pekáč na kus másla vloží. Pilně se polívá mezi pečením. Některé kuchařky posypávají kuře posléze strouhanou houskou. Šťáva se pod kuře na mísu podlije. Může se také slaninou obaliti. Ve velikých kuchyních se malé kuře nadívá jako holoubátko. Podebéře se opatrně kůže od volete k prsíčkám a vkládá se tam některá kašovina jako č. 281 a č. 291 anebo nádivka jako při hrudí č. 501, do které se mohou jemně sesekati játra a žaludky.

Drůbež nesmí se dlouho péci, jelikož by vyschla a přílišně změkla.

Č. 605. **Zadělávaná kuřata.**

Dej na kuthan kus másla, na ně vlož zeleninu a cibuli, nech to odusiti a pak na tom nasolená kuřata do měkka udus. Podlívej je polévkou. Udělej bledou jíšku z čerstvého másla, šťávu z kuřat do ní proceď, rozkloktej to, nech povařiti a proceď

na jiný kuthan. Může se přidati zelené petržele. Konečně se zakloktá omáčka se sladkou smetanou a žloutky (1—1½ na jedno kuře). Kuřata se do toho vloží a na míse zdobí uvařeným květákem. Též se k tomu mohou dáti knedlíčky houskové nebo houbičky na másle dušené a omáčka zacediti citronovou šťavou.

Zadělávají se též s rýží dušenou (č. 451), která se buď kolem nich na míse obkládá, buď pod ně klade, nebo ve formě máslem vymazané ve žhavé troubě upeče, pak vyklopí a na zvláštní míse podává. K poslednímu způsobu nesmí se rýže dlouho vařiti, stačí 8—10 minut. Na jedno kuře čítává se 9—10 deka rýže.

S nudlemi se takto upravují: Skrájejí se silnější nudle, uvaří v polévce nebo ve slané vodě, scedí, studenou vodou ochladí a když dobře vykapaly, dají se do rozpáleného čerstvého a chutného másla, až se zase zahřejí, načež se žhavé kolem kuřat na míse obkládají nebo pod ně narovnají.

Taktéž i telecí maso se může zadělávati.

Č. 606. **Kuřata s vinnou omáčkou.**

Nasolená kuřata dej na máslo a všechnu zeleninu do měkka dusit, pak je rozkrájej na půlky. Udělej řidčí bledou máslovou jíšku, zalij ji bílým rakouským vínem, přidej octa, citronové kůry, kousek cukru, trochu květu, proceď tam polévku, ve které se kuřata dusila, dle potřeby ji ještě rozřeď, naposledy zakloktej sladkou smetanou, ve které jsou rozkloktané žloutky, a vlož do té omáčky kuřata.

Č. 607. **Kuřata s paprikou.**

Na másle spejchne se cibulka, vloží se do ní kuřata očištěná a upravená a opekou se na něm. Podlívají se polévkou, dusí se a později přidá se k nim po libosti papriky. Omáčka z nich zapráší se moukou, zalije kyselou smetanou a nechá vařiti, načež se přecedí na kuřata.

Č. 608. **Kuřata s omáčkou z tomat.**

(Z rajských jablek.)

Na másle odusí se cibule, petržel, mrkev, pak se na to vloží kuřata upravená a nasolená a dusí se za stálého podlívání polévkou. Na jiném kuthanu dusí se na másle tomata (rajská

jablíčka) s bílým vínem. Měkká kuřata se přendají, šťáva se zapráší moukou, načež se k ní přimísí odušená tomata, zalije se to bílým vínem a hovězí polévkou. Dobře se omáčka vaří, by zhoustla, načež se přecedí na kuřata, která se v ní ještě několik minut povaří. Oslaď kouskem cukru a přidej citronovou kůru.

Č. 609. Kuře smažené.

Ke smažení volí se malá kuřata. Větší se pekou nebo dusí. Kuře se očistí, dobře suchým šatem otře, rozkrájí na čtvrtky, je-li už o něco větší, na úhledné kousky, osolí se, obalí v mouce, v rozkloktaném vejci, ve strouhané housce a smaží se v rozpáleném, převařeném másle.

Č. 610. Kuřata s mayonnaisou.

Kuřata se očistí, v polévce slabší (nebo ve vodě) a octě se solí uvaří, načež se rozkrájejí a vloží zase do tekutiny, v níž se vařila. V tom se nechají nějaký čas ležeti a když se mají předkládati, polijí se upravenou olejnou omáčkou (mayonnaisou). Mísa vyzdobí se kolkolem vejci na tvrdo vařenými a na čtvrtky nebo půlky skrájenými, račími ocásky i klepýtky, na $^1/_2$ prstu dlouhými řízky sardelovými, kapary a t. p.

Mayonnaise se také na povrchu vkusně vyzdobí. Srdíčka hlávkového salátu velmi pěkně ji zdobí.

Č. 611. Pečený kapoun.

Kapoun se čistě oškube, opálí, vykuchá, rychle vypere ve vodě, uvnitř dobře nasolí, vrchem slaninou buď prostrká, buď řízky z ní obalí, na pekáč na kus másla prsíčkama dólů vloží a za častého polévání v troubě peče, aby šťáva příliš nezahnědla. Takto se peče také větší kuře. Protáhne-li se kapoun nebo kuře slaninou, jest kuchařským pravidlem, že se má upéci do červena; obložené však pouze do bleda, aby pod slaninou zůstalo maso bílé. Může se též přikryti pomaštěným papírem.

Č. 612. Kapoun se škeblemi.

Když je kapoun očištěn a vykuchán, vypere se, uvnitř se nasolí a dá na máslo, cibuli, malý kousek celeru a petržele dusit, při čemž se polévkou podlívá. Když je měkký, stáhne se s něho kůže, maso s kostí se obere, dá do kuthanu a odloží

se zatím do parníku; dobře se přikryje, aby neoschnul. Kosti se rozsekají a dají buď do polévky, buď do osolené vody vařit; pak se šťáva procedí zároveň se šťavou z kapouna. Udělá se z čerstvého másla bledá jíška, procezená šťáva se do ní nalije, zavaří, přidá se citronová kůra, z 1 citronu šťáva, bílé víno, ze 4 sardelí prolisované máslo, šťáva ze škeblí a naposledy zakloktají se do toho 4 žloutky s bílým vínem a smetanou. Ochutná se omáčka a dle potřeby přisolí.

Škeble se oškrábou, v soli vydrhnou a rychle ve studené vodě omyjí. Dá se na kuthan trochu bílého vína, kousek másla, škeble se do toho vloží, přikryjí se, dají na horkou plotnu dusit, až se otevrou; pak se vyndají, sloupne se černá kůžička a čistými škeblemi krášlí se pak dle libosti kapoun.

Č. 613. **Nadívaný kapoun s omáčkou.**

Kapouna opatrně oškubej, by se kůže neprotrhla, opal, na hřbetě kůži rozřízni, stáhni opatrně až po klouby u stehýnek a křidélek, zase sešij a vlož do studené vody. Stáhnutého kapouna vykuchej, vyper, maso kostí zbav, oškrab ze žilek, přidej též 1 kilo oškrábaného vepřového masa a obé rozsekej. Utři 20 dkgr. nového másla, dej k tomu to maso, hezky utři se 4 celými vejci, 2 žloutky, osol, přidej dva na másle odušené, na kostky skrájené brzlíky, též napolo uvařené růžičky květáku (když jsou chřestové hlavičky, přidej také), 20 malých na polovičky rozkrájených pečárek a hříbků, 20 račích ocásků, trochu sekané zelené petržele, vše promíchej a kůži z kapounů tím nadívej. Hezky to utvař, zašij, motouzem svaž a dej dusit na máslo (4 dkgr.), podlívej polévkou a dus 2 hodiny.

Zbylé kosti z kapounů roztluč, nalij na ně 2 litry vody, přidej $^1/_4$ cibulky, kousek petržele, $^1/_2$ kapusty, trochu hub a nech hodně vyvařit. Dej rozpustit 16 dkgr. dobrého másla, udělej bledou jíšku, zalij polévkou z kostí, hodně rozkloktej, nech povařit, proceď ubrouskem nebo hustým sítem, přidej v polévce vařené žampiony (pečárky), květák, chřestové hlavičky a 1 rozkrájený lanýž na nudličky. Niti z kapounův opatrně vytáhni. Rozkloktej ve smetaně 4 žloutky, přidej do omáčky, kapouny tím zalij a krášli račími ocásky.

Č. 614. **Krocan.**

Očištěného krocana osol a dej na plotnu na 14 deka másla odusiti a pak teprve jej v troubě peč za pilného polívání šťavou.

Vole krocana se nadívá. Též se jako kapoun obálívá slaninou.

Nádivka: Do utřeného másla smíchej 4 bílé strouhané housky, 6 vajec, skrájené pařené mandle, něco muškátového oříšku, citronovou kůru a sůl. Rozmíchej a pak vole tím nadívej. Posléze vloží se do volete na nádivku uvařené a oloupané celé kaštany. Když se už krocan dopéká, vyber kaštany, vlož je do cukru páleného na másle, který jsi zalila polévkou a zaprášila bramborovou moukou. Těmi kaštany zdob mísu s krocanem. Šťáva z pečeně se zahoustne s bramborovou, ve vodě rozmíchanou moukou.

Nádivka kaštanová: Spař kaštany, oloupej je, vlož na mísu, dej pod ně kus másla, cukr, citronovou kůru, smetanu a dle potřeby něco bílé strouhané housky, by z toho byla nádivka.

Jiná: Kus másla utři se 3 vejci, připoj bílou strouhanou housku, zelenou petržel a něco mléka. Kaštany uvař, oloupej, na másle s cukrem udus, nech vychladnout a pak do nádivky přimíchej.

Jako krocan může se také upraviti kapoun.

Č. 615. **Krocan s nádivkou z husích jater.**

Utři 12 dkgr. másla, 6 dkgr. housky v bílém víně namočené a 3 celá vejce, 40 dkgr. buď vepřového nebo telecího masa umletého a prolisovaného a jedny husí játra. Vše dohromady dobře utři, opepři a přidej paštikového koření. K posledu dej $^1/_2$ kg. oloupaných, na kostky rozkrájených vařených kaštanů. Z krocana vole opatrně podeber, nádivkou naplň a zašij. Krocana po obou stranách nasol a dej asi $1^1/_2$ hodiny nebo dle velikosti i déle péci.

Krocan se vyndá, omáčka něco málo zapráší moukou, zalije polévkou a nechá povařit.

Č. 616. **Pečená kachna.**

Kachna se oškube, vypaří, vykuchá, dobře vypere, nasolí, uvnitř kmínem a solí natře, upraví špejly a ve vlastním tuku se peče za stálého polívání. Komu libo, může kmín vypustiti.

Č. 617. **Nadívaná kachna.**

Kachna se oškube, napaří, opálí, kůže u hřbetu po délce kachny se nařízne a pozorně s ní stáhne, by zůstala celistvou. U všech kloubův okončetin se uřízne. Maso se s vykuchané pak kachny sřeže a rozemele; na 1 kachnu čítá se 28 deka vepřového, 14 deka vařeného uzeného masa, které se také umele. Utře se máslo, 1 vejce, citronová kůra, kus rozetřené slaniny, přidá se pepř, tymián, nové koření tlučené, osolí se to, promíchá, 2 vymáčené housky, 2 celá vejce s rozehřátým máslem smíchaná. Pak se kůže z kachny čistě vypere, nacpe touto nádivkou, na koncích zašije, motouzem ováže a dá se na odušenou zeleninu, koření, kosti z kachny a kus másla dusiti. Podlívá se polévkou; když změkla, vyndá se, omáčka se moukou zasype dle potřeby, přidá se k ní pálený i bílý cukr, citronová šťáva, ocet, víno, polévka, povaří se to, procedí. Mísa zdobí se máslovým těstem.

Č. 618. **Pečená husa.**

Husa se očistí, jako kachna upraví, osolí, kmínem uvnitř natře a ve vlastním tuku peče. Často se podlívá. Do mladých husiček dává se dovnitř houska nebo kus chleba a pod ně kousek másla. Ze sádelných hus se sádlo vypečené mezi pečením slívá a bedlivě se dohlíží, by se nepřipálilo, sice zhořkne v chuti.

Č. 619. **Zadělávané drůbky husí.**

Drůbky z husy, to jest křídla, krk, hlava, žaludek a srdce se dobře očistí, osolí a ve slabé polévce se zeleninou uvaří. Upraví se bledá máslová jíška, polévka z nich se jí zapraží, povaří a přecedí. Drůbky se krájejí na úhledné částice a vloží do omáčky, ke které se může přidati buď rýže dušená nebo nudle, jak udáno při č. 605., nebo knedlíčky, květák a t. p.

Č. 620. **Husí játra.**

Jsou-li husí játra malá, přidají se k drůbkům. Velká se upotřebí na paštiky a jiná vzácnější jídla, nebo se odusí na másle a jemně skrájené nebo strouhané cibulce. Solí se teprve, než se nesou na stůl. Lepší jsou v husím sádle dušená, kterého se dá s dostatek, aby se jím téměř zatopila. Játra se opatrně zbaví žluče a zazelenalá místa, kde ležela, se oškrábou.

Č. 621. **Husa s podpouštkou.**

Když zbudou kusy pečené husy, dá se na kuthan hodně cibule na koláčky skrájené, máslo nebo husí sádlo, kmín a tymián. Když to zhnědne, zapráší se to moukou, nechá ještě zhnědnouti, zalije polévkou a pak se do toho vloží husa. To se povaří. Když se má nésti na stůl, přecedí se, přidá se citronová kůra a bílé víno. Je-li třeba, přisolí se.

Může se také jíškou zapražiti a citronovou šťavou zaceditі.

DVANÁCTÝ DÍL.

Divoká drůbež.

Č. 622. Pečení holubi s nádivkou.

Holoubátka se očistí, hlavička se jim uřízne, vole vyčistí a kůžička až přes prsíčka podebéře, by se otvor zvětšil, který se nadije nádivkou, jak při kuřeti udáno, načež se nitkou zaváže a holub osolený na máslo na pekáč vloží. Upeče se do červena.

Č. 623. Pečení holubi.

Holuby očisť, slaninou protáhni, nasol, dej dovnitř každého 2 jalovce a řízek cibule, a upeč je na másle do růžova.

Č. 624. I. Dušení holubi.

Holubi se oškubou, opálí, vykuchají, osolí, slaninou na prsíčkách obalí a stáhnou nití. Na kuthanu odusí se cibule, celer, petržel, mrkev, bobkový list, koření, tymián, citronová kůra na másle a v tom se pak holubi zprvu ve vlastní šťávě dusí. Pak podlívají se hovězí polévkou; měkcí se vyndají, šťáva zapráší se moukou, zacedí citronovou šťavou, přidá se kus bílého, kus páleného cukru, kousek rybízové zavařeniny, dle potřeby polévky, omáčka se dobře povaří a na holuby procedí. Netřeba nutně slaniny na ně. Též se na místě zavařeniny může dáti červené víno.

Č. 625. II. Dušení holubi.

Podlívej červeným vínem hned při dušení, šťávu moukou zapraš, nech povařiti a proceď. Dle chuti vína přidej.

Č. 626. I. **Holubi jako sluky.**

Holuby osol, slaninou prostrkej, dej pod ně cibuli, máslo a nech je dusit. Vnitřnosti (syrové) se jemně usekají. Na 1 holuba vnitřnosti čítá se 5 jalovců jemně tlučených, které se dají k nim na cibuli, máslo a slaninu dusiti za stálého podlívání polévkou. Když je to dost měkké, prolisuje se to sítem. Pak se nakrájené housky obalí v těstě na kapání a na másle se usmaží. Každá houska pomaže se těmi vnitřnostmi, polije se nahoře trochu máslem a po té se všechny ještě na chvíli dají do trouby opéci. Holubi, když jsou měkčí, se vyndají, omáčka se rozmíchá moukou, by zhoustla, dobře procedí a nechá potom ještě povařit. Musí býti zahoustlá a krásně červená. Holubi se rozkrájejí na půlky a housky se dají okolo.

Č. 627. II. **Holubi jako sluky.**

Holuby upeč jako výše. Usmaž cibulku na másle a dej do ní rozsekaná telecí játra; při stálém míchání přimisuj k tomu sardelové máslo, citronovou kůru, pepř, kapary, jalovec, sůl, přilívej bílé víno, něco kyselé smetany po lžíci a kousek másla. Nech to vařiti, až smíšenina zhoustne na kaši. Řízky z housek osmaž, kaší je pomaž a oblož mísu s upečenými holuby.

Č. 628. **Kvíčaly.**

Kvíčaly se oškubou, vykuchají, vyperou, slaninou obalí, nasolí. Na kuthan dá se máslo, slanina, cibulka, nějaké zrnko jalovce a na tom se do měkka odusí. Podlívají se polévkou. Posypou se buď smaženou cibulkou, buď smaženou strouhanou houskou na míse.

Č. 629. **Pečené koroptve.**

Mladá koroptev se oškube (pouze na hlavičce nechá se peří více než do polovice), opálí se na ní chloupky, vykuchá se a vypere; čistým šatem všady vytře, upraví, osolenou slaninou prostrká neb obalí, motouzem sváže. V kuthanu nechá se máslo rozpustiti, koroptve se na ně vloží a odusí se rychle do měkka nejdříve na plotně, načež se v troubě dopekou. Někdo pouze dusí koroptve, jelikož jsou šťavnatější. Čím méně se pod ně podlívá, tím lepší je pečeně. Velcí kuchaři mezi pečením teprve

koroptve osolí, jelikož by masíčko stuhlo. Podlije se pod ně na míse šťáva z pečeně.

Labužníci dávají přednosť koroptvím pouze na másle bez slaniny v kuthanu odušeným.

Č. 630. **Dušená koroptev.**

Starší koroptev se dusí a s omáčkou upraví. Může se též upraviti jako divoká kachna (č. 633), nebo se na másle, slanině, cibuli odusí, až jest měkká. Omáčka se pak dle libosti může zahoustnouti moukou ve vodě rozkloktanou.

Č. 631. **Bažant.**

Bažant upraví se jako koroptev, osolí, protáhne slaninou nebo obalí, vloží na pekáč na máslo a peče se. Podlívá se často polévkou.

Č. 632. **Bažant na turecký způsob.**

Bažanty, jimž odřež hlavičky neoškubané, očisť, vykuchej a nech na másle dusiti do měkka; mezi tím připrav následující kaši: Kaštany se oloupají, hodí do vařící vody a svléknou se jako mandle. Nyní se dají do mléka nebo smetany vařit, měkké se vyndají a prolisují. Na kuthan se dá kousek másla a cukru, prolisovaná kaše, na to přidá se šťáva z těch bažantů a trochu květu. Narovná se mísa do vrcholku, polovice dá se červeného zelí a polovice té kaše a okolo se krášlí bažanty nebo nějakou jinou zvěřinou; doprostřed té kaše se dá okrájený chléb, do něhož zapíchne se špejl s napíchnutou hlavičkou bažanta. Místo bažantů mohou se dáti holubi, jimž se nožky nechají.

Č. 633. **Divoká kachna.**

Dobře očištěnou, osolenou kachnu vlož na odušenou zeleninu, 1 cibuli skrájenou, ode všeho koření něco, jako vejce kus másla a kus slaniny a nech ji ve vlastní šťávě dusiti. Bedliva budiž však toho, by se nepřipálila. Pak ji teprve podlij polévkou nebo vodou a částkou octa. V tom se dusí do měkka, načež se přendá a omáčka se upraví. Polévka, v níž se dusila, zapraží se hnědou jíškou, by byla dostatečně hustá, dá se do ní kus páleného cukru, citronová kůra, je-li libo i vína a kus šípkových povidel, která i rybízovými i jinými se nahraditi

mohou. Ochutnej, je-li to dosti sladké, kyselé, slané, a dle chuti dodej, čeho třeba, a nech dobře povařiti; když se vše rozvařilo, přeceď omáčku, vlož do ní kachnu a nech v tom var přejíti.

Takto se upravuje také domácí kachna.

Č. 634. Nadívaná divoká kachna.

Očištěné vykuchané divoké kachně se na hřbetu kůže rozřízne, pod křídloma a u nožiček v kloubech se křídla a nožičky, ne však stehýnka, uříznou, kůže se opatrně v celosti stáhne a naplní následující nádivkou: $^1/_4$ kila hovězího masa od péra, $^1/_2$ kila libového uzeného masa a maso kachny se drobně rozseká a prolisuje; k tomu se přidá asi jako vajíčko veliký kus másla, taktéž slaniny, rozstrouhané $^1/_2$ malé cibule, malounko bobkového listu, tymiánu a citronové kůry, 3 žloutky, 2 celá vejce. Ochutná se, zdali je to dosti soleno, a nacpe se vše opět do kůže s kachny stažené, která se dobře zašije.

Kosti se rozsekají a dají na zeleninu, koření a slaninu dusit; přidá se trochu jalovce a hodně se to povaří. Kachna se dá na jiný kuthan a polívá se touto omáčkou, nesmí se však dlouho péci, jelikož kůže ráda popraská. Pak se omáčka zapráší trochou mouky, přilije se k ní dle chuti červeného vína, přidá octa, cukru, citronové kůry i kaparů po libosti. Okolek na míse z máslového těsta.

Č. 635. Dušený tetřev.

Tohoto ptáka nutno nejméně 14 dnů nechati uležet; velmi dobře též v písku ve sklepě. Očistí se jako bažant a také tak se upraví. Pak se svaří 3 díly octa, 1 díl vody, sůl, koření a cibule. Toto mořidlo nechá se vychladnout a nalije na vysoleného tetřeva, který se takto ještě několik dnů (pilně obracej každý den) nechá v tom ležeti. Po té se dobře slaninou protáhne nebo se také slaninou obalí a dá se na kuthan, na němž už se bylo odusilo máslo, kus rozkrájené slaniny, zelenina jako na každou dušeninu se dává, trochu koření, též jalovec. Tetřev se na tom dusí, při čemž podlívá se polévkou a tím octem, ve kterém byl naložen. Takto dusí se asi 3 hodiny. Když změkne, přidá se trochu vína, citronové kůry, zapráší se moukou nebo zakloktá trochou mouky ve víně rozkloktané. Komu libo, oslaď omáčku cukrem a připoj k ní kapary.

Č. 636. **Sluky.**

Ze sluk jsou nejchutnější vnitřnosti, to jest: jatýrka, srdce a střívka, která se rozsekají a na másle a cibulce odusí. Po té se k nim dá smažená strouhaná houska, zrnko jalovce tlučeného, též i citronová kůra; nechá se to vysmahnouti a maže pak na smažené topinky z housek. Dobře očištěné a osolené sluky obloží se slaninou a dusí se zvolna na másle a cibuli. Podlívají se polévkou. Pak se na míse sluky namazanými topinkami obloží.

Č. 637. **Skřemenáč.**
(Sněhule.)

Dusí se na másle, slanině a cibuli jako sluky.

Č. 638. **Malí ptáčci.**

Malé ptáčky dobře očisť, vykuchej, vyper, osol, uřež zobáčky, vyndej očka (mozek musí zůstati) a dej s cibulí a máslem, třeba i slaninou dusiti. Ku změklým přisyp smaženou strouhanou housku, zalij to polévkou, opepři nebo přidej jalovce a povař to důkladně, až je z toho hustá omáčka. Mísu vyzdob osmaženou houskou.

TŘINÁCTÝ DÍL.

Paštiky.

Č. 639. I. Paštika z husích jater.

S husích jater stáhni kůžičku, kraje ořízni a prolisuj. Prostředky jater nakrájej na úhledné obdélné řízky, osol je, opepři a protáhni lanýži. Odřezky též prolisuj a tuto kaši osol. Vylož kamennou nádobu slaninou na jemné lístky skrájenou, dej vrstvu prolisovaných jater, na ně vrstvu skrájených a opakuj, až všechno spotřebuješ. Vrch pokryj slaninou, obvaž nádobu pergamenovým papírem a nech 1—1 $^1/_2$ hodiny v páře vařiti. Hrnek se přikryje poklicí.

Č. 640. II. Paštika z husích jater.

S husích jater stáhni kůžičku, prolisuj sítem, přidej 10 dkgr. sestrouhané slaniny, osol a opepři bílým pepřem. Vylož kamenný hrnek slaninou, vlij tam prolisovaná játra, prolož lanýži nakrájenými a slaninou. Hrnek dobře zavaž papírem a dej to na 2 hodiny do páry vařit. Může se s tím smíchati $^1/_2$ kila vepřového.

Č. 641. III. Paštika z husích jater.

Pěkná tučná husí játra se ožilkují. Polovička jich se pak prolisuje, druhý díl nařezá se na úhledné kousky a prostrká lanýži. Do prolisovaných přidají se 4 žloutky, 7 dkgr. másla, trochu maděrského vína, trochu paštikového koření a dle potřeby soli. Hrnek vyloží se slaninou, pak klade se vrstva jater prolisovaných a vrstva celých, nahoře přikryje se opět slaninou, dobře pováže pergamenovým papírem anebo pokličkou od hrnku samého a nechá se 2 hodiny v páře vařiti.

Č. 642. I. **Paštika z telecích jater.**

Rozkrájej na kostky kousek slaniny, cibuli a telecí játra a nech vše dohromady dusit; přidej kousek čerstvé nebo zbylé pečeně. Utluč vše v hmoždíři, sítem prolisuj, přidej 4 celá vejce, osol to, přimis trochu anglické papriky a několik na nudličky nakrájených lanýžův. Utři všechno dobře a dej do malé nákypové, máslem vymazané a houskou vysypané formy. Nech paštiku $^3/_4$ hodiny v páře vařit. Vychladlou vyklop, rozkrájej a okrášli ji na míse aspikem.

Č. 643. II. **Paštika z telecích jater.**

1 kg. telecích nebo vepřových jater se očistí a prolisuje; utře se 6 lotů másla se strouhanou cibulí, 3 žloutky a těmi jatrami, osolí se, dá paštikové koření, k posledu se smíchá ze 3 bílků sníh se 2 lžícemi strouhané housky, zalije 2 lžícemi červeného vína, skrájí se uzený jazyk a slanina na kousky. Hrnek se vyloží slaninou, paštika se do něho vloží. Ováže se pergamenem, dá se vařit dle velikosti 2 až 3 hodiny. Voda musí dosahovat jen do půl hrnku. Dá-li se vychladnout, studená se zalije studeným sádlem, poklička se pevně na hrnek přiváže a pak se to uschová.

Č. 644. **Paštika štrasburská „Juliana".**

1 kg. vepřového masa, půl husích prsou a hezký kousek husích jater se umele a prolisuje. O něco větší kousek jater husích rozkrájí se na úhledné řízky, které se osolí a prostrkají lanýži. Mezi tím se dá na kuthan kousek másla a slaniny smažiti, tymián, satorie, šalvěj, estragon, malý kousek mrkve, cibule a petržele. Když se vše dobře prosmažilo, zapráší se to asi 4 lžícemi mouky, zalije polévkou a nechá povařit, až to zhoustne. Po té se to i s masem prolisuje, přidá paštikového koření a přilije maděrského vína, by z toho byla kašovina. Hliněná nádoba se vyloží slaninou a do ní se klade nejprve vrstva té kašoviny, na to vrstva řízků z jater a zase kašovina. Paštika se vaří jako předešlá 3 hodiny v páře. Na menší stačí 2 hodiny.

Č. 645. I. **Paštika ze zajíců.**

Dej na kuthan zaječí předek se srdcem, plícemi a jatrami, se vší zeleninou a kořením dle libosti, cibulí, potřebnou solí na másle a na slanině na kostky rozkrájené dusiti. Když jest maso

dosti měkké, obéře se s kostí a jemně utluče, ale zelenina se k tomu nedá. Zadek zaječí se upeče, nechá vystydnout a nakrájejí se z něho příčné, tenké, masité řízky. K utlučenému předku dá se ze 4 sardelí sardelové máslo, 1 lžíce kaparů, 1 malá sklenička rumu, 1 sklenička červeného vína, citronová kůra a jedna dušená husí játra. To vše dá se na kuthan, zalije hovězí polévkou a nechá povařit; po té se to promačká sítem a přidá se 1 vejce. Kulatá forma vyloží se máslovým těstem kol dokola; po té dá se nejdříve promačkaná kaše ze zajíce, pak řízky ze zadku zaječího, opět kaše atd., až je plná forma. Pak propíchej do toho dírky a vlij do nich červené víno. Navrchu obloží se salmis slaninou tence na lístky skrájenou a dá do trouby, a to formu do kuthanu na plech a třínožku. Po $^1/_2$ hodině vyndá se forma pozorně z kuthanu a nahoru na slaninu položí se máslový poklop; forma se dá opět do trouby, ale již jenom na plech a na třínožku. V celku musí se paštika 2 hodiny péci; po té sundá se pozorně poklop z máslového těsta, slanina se odstraní a opět přikryje poklopem. Každou čtvrť hodiny otáčí se forma pozorně o kousek.

Č. 646. II. **Paštika ze zajíce.**

Seškrab maso ze zaječího zadku, $^1/_2$ kg. slaniny rozsekej a prolisuj, vezmi 4 velká husí játra a pak vše dohromady prolisuj. Přidej sůl, na špičku nože bílého pepře, anglickou papriku, tymián, bobkový list, všecko tlučené a prosáté. Přidej 4 lžíce maděrského vína a 4 nakrájené, v témže víně naložené lanýže. Dej to do nádoby slaninou vyložené a pergamenovým papírem povázané do páry 3 hodiny vařiti.

Č. 647. **Paštika ze zajíce v aspiku.**

Ze zadku zaječího nakrájej na 2 prsty široké kousky, které buď slaninou protáhneš, buď do čtverečných řízků ze slaniny zabalíš. Maso z běhů a předku kostí zbav a zvaž. Na 56 deka masa zaječího čítej 30 deka slaniny a obé dohromady čtyřikráte na stroji umel a na sítě prolisuj. Kosti dej na kuthan, k nim všechnu zeleninu, kus sádla nebo másla, zalij vodou, osol a nech je vařiti. Když se dobře povařily, proceď omáčku z nich a vař ji tak dlouho, až zhoustne. Po té ji smíchej s umletým masem, připoj k tomu krev ze zajíce, ochutnej a dle potřeby osol, dej všechno koření jemně prosáté a promíchej to

důkladně. Vylož kadlub nebo formu na paštiky na dně slaninou, vlož na to část umíchané kašoviny, na ni ve slanině obalené kousky masa vyrovnej, zase kašovinu a zase maso. Tak pokračuj, až je forma plná. Navrchu poklaď slaninou, pevně uzavři víkem a zalep je plackou z vodového těsta (z mouky vodou zadělané). Na placku polož papír, obvaž to pevně motouzem, by se to nehnulo, a vař paštiku v páře 3—4 hodiny. Pak ji nech vychladnouti a postav k ledu. Tuhý aspik rozpusť, dutou, kulatou formu postav na led a se lžicí ji polívej aspikem, by se na dně tenká vrstva usadila. Na tvrdo uvařené bílky a lanýže vykrájej na malá kolečka (asi jako knoflíček) a vylož jimi formu. Napíchni na jehlu k protahování slaniny vždy střídavě lanýž a zase bílek a klaď do formy. Pak vlij aspik pozvolna do formy, až ji naplníš, a dej stydnouti. Když aspik stuhl, vyklop jej na mísu. Paštiku očisť od slaniny, lžicí ji vykrajuj a do otvoru věncové formy ji vkládej. Může se však upraviti také jako paštika č. 651.

Č. 648. **Paštika z jeleního masa.**

Prolisuj husí játra a co tato váží, tolik husího sádla, tolik do měkka udušeného jeleního masa, čtvrtý díl jich slaniny a 6 sardelí očištěných. Osol to, všechno smíchej a d o b ř e u t ř i. Po té k tomu přidej špetku tlučeného bílého pepře, tymián, bobkový list, několik lanýžů v maděrském víně uvařených, něco citronové kůry, 1 rozstrouhanou a prolisovanou cibuli. Nádobu vylož slaninovými lístky tenkými a naplň paštikou. Navrchu zase poklaď slaninou, ovaž pergamenovým papírem a vař v páře $1\frac{1}{2}$ hodiny, jsou-li nádobky malé; $2\frac{1}{2}$ hodiny, jsou-li velké. Uvařené dej stydnouti a na míse krášli po libosti.

Č. 649. **Paštika z holubů.**

Z 8 sardelí připrav máslo sardelové, dej do mísy, přidej nožem sestrouhanou slaninu a pilně tři. Udus do měkka 3 nasolená holoubata na slanině, cibuli, po 3 zrnkách pepře a 3 zrnkách nového koření, bobkového listu a troše tymiánu. Udušená utluč ve hmoždíři se zbytky zvěřiny, vše sítem protlač a přidej k sardelovému máslu. Prolisuj sítem 5 husích syrových jater. přidej ke smíšenině, vmíchej do toho dobře 4 celá vejce, na kousky nakrájené lanýže a pistacie, ochutnej to a je-li třeba, přisol; po té umíchanou paštikou naplň plechovou, slaninou vyloženou formu, pokryj opět slaninou a nech 2 hodiny v páře vařit.

Č. 650. **Paštika z koroptví.**

Oškubej, vykuchej a dobře vyper 6 koroptví, nasol a nech na 6 dkgr. slaniny a jedné cibuli drobně rozkrájené do měkka odusit. Z vychladlých koroptví skrájej všechno masíčko, usekej a utluč v hmoždíři. Kosti z koroptví též utluč, dej je vyvařit a prolisuj k utlučenému masu. Smíchej to a na sítě dobře prolisuj. Pak k tomu ještě prolisuj na sítě trojí husí játra. Na míse tuto kaši dobře promíchej, přidej k ní 1 vejce, trochu bílého pepře, 3 listy bobkové, snítku tymiánu, všechno utlučené a dobře prosáté, s máslem utřené 4 sardele, asi 2 lžíce maděrského vína, 4—5 skrájených lanýžů, jakož i čerstvě krájené hříbky, kapary a osol; vše důkladně promíchej.

Kamennou nádobu vylož slaninou, naplň ji tou míšeninou, pokryj slaninou a nádobu pevně ovaž ve vodě namočeným pergamenovým papírem. Nech to 2 hodiny v páře vařit. Veliká paštika se vaří $3^1/_2$ hodiny. Uvařenou paštiku zbav slaniny, zalij ji aspikem anebo ji libovolně okrášli.

Č. 651. **Paštika z koroptví v aspiku.**

8 koroptví se očistí, nasolí, prostrká slaninou a upeče jak obyčejně na slanině a cibuli a nechá vychladnout. Prsíčka se seříznou a nakrájejí na úhledné řízky, ostatní maso se s kostí obeře, utluče jemně v hmoždíři a tře se $^1/_2$ hodiny s 10 celými vejci a 10 žloutky. Též i všechny kosti, vyjma hlavičky, se v hmoždíři utlukou a odusí se na omáčce z pečených koroptví, k níž se přidá trochu bílého vína, trochu rumu, citronové kůry, soli, jemně utlučených 20 zrnek koriandru, 6 hřebíčkův a 6 zrnek nového koření. Po té se to promačká sítem a přidá k masové kaši s vejci a dobře se vše ještě utře. Forma na paštiku vymaže se máslem, vysype houskou a dá do ní vrstva kaše, pak řízky z prsíček, což se opakuje, až je forma naplněná. Skončí se kaší a paštika se nechá $^1/_2$ hodiny v páře vařit. Po té vyklopí se na prkénko a když jest úplně vychladlá, dá se do jiné větší formy, kde jest na prst vysoko ustydlý aspik, zalije se opět aspikem a nechá stydnout. Po té se vyklopí a ozdobí.

Č. 652. I. **Paštika z bažanta.**

Oškubej 2 bažanty, vykuchej, vyper, stáhni kůži, sádlo odstraň, maso s kostí ober, seškrab, rozsekej a prolisuj. Dej

na kuthan kus slaniny a kus másla, půl rozkrájené cibule a nech kosti, žaludky, srdce, játra na tom odusit asi 1½ hodiny. Udušené utluč v hmoždíři a prolisuj i se šťavou, v níž se dusily. Po té prolisuj celá husí játra a 25 dkgr. husího sádla celého; smíchej vše dohromady, osol, opepři a přidej asi 7 očištěných, utřených a prolisovaných sardelí a několik lanýžů na kousky nakrájených. Vylož formu slaninou na tenké lístky nakrájenou, dej smíšeninu do ní, pokryj opět slaninou a pergamenovým ve vodě namočeným papírem a nech, jsou-li formy malé, 1½ hodiny, jsou-li velké, až 3 hodiny v páře vařit. Uschovej ve studenu a krášli dle libosti.

Č. 653. II. **Paštika z bažanta.**

S očištěného bažanta stáhni kůži, maso seškrab, prolisuj a s ním současně 20 deka seškrábané slaniny a dvojí husí játra. Do kaše té přidej skrájené naložené lanýže, trochu bílého pepře, soli, promíchej, dej do hrnku nebo formy slaninou vyložené, pokryj zase slaninou, postav pergamenem a dej do páry na 2 hodiny vařiti. Úplně vychladlou paštiku vlož do aspiku a veď si při tom tak, jak udáno v č. 651.

Č. 654. **Paštika ze sekaniny v aspiku.**

Rozsekej ½ kila vepřového a ½ kila telecího masa s ⅛ kila slaniny a prolisuj na sítě. Jeden vepřový uzený jazyk uvař, skrájej na kostky, kus slaniny a lanýže. (Sušené lanýže, máš-li, dej vařit do maděrského vína a bílou kůži s nich stáhni.) Opař pistacie a skrájej. Prolisované maso tři pilně s 1½ vejcem, přilij 2 lžíce maděrského vína, rozstrouhanou cibuli, osol to, přidej tlučený tymián, pepř a bobkový list, jakož i ostatní, co jsi si připravila. Dobře to rozmíchej; vylož dlouhý, kamenný hrnek na dně lístky slaniny, dej míchaninu na to, navrchu poklaď koží ze slaniny nebo lístky, ovaž pergamenovým papírem a nech 2—3 hodiny v páře vařiti. Hrnek s vodou, v němž vaříš v páře, poklicí přiklop. Druhý den paštiku vyklop, skrájej úhledně a klaď ji do aspiku. Do formy nalij vrstvu aspiku a když ustydla, vlož do ní na velké řízky skrájenou paštiku a pak zalij aspikem. Pro ozdobu můžeš kousky červeně zbarveného aspiku vmíchati mezi paštikové řízky. Když paštika v aspiku vychladla, vyklop ji z formy na mísu (ohřej ji teplým hadrem, kdyby to špatně šlo). Na míse ji vyzdob prolisovanými, na tvrdo uvařenými žloutky.

Vezmi dva nože a tvoř jimi kosé proužky ze žloutků na ni. Kolem vyzdob mísu sekanými bílky, zelenou petrželí, skrájeným citronem a stydlým aspikem na velké kousky skrájeným, buď červeným nebo střídavě s bílým.

Č. 655. Paštika ze syrových koroptví v aspiku.

Stáhni s 8 koroptví kůžičku, maso kostí zbav, jemně rozsekej a na sítě prolisuj; též dvojí velká husí játra. Přidej k tomu 40 deka nožem sestrouhané a prolisované slaniny, 5 velkých lanýžů na lístky skrájených, něco maděrského vína, bílý pepř, sůl, všechno dobře promíchej, hrnek vylož slaninou, naplň tou kašovinou, přikryj opět slaninou, považ namočeným pergamenovým papírem a dej na 4 hodiny vařiti, je-li paštika v jednom hrnku. Je-li ve dvou, stačí kratší doba.

Formu naplň zatím asi na 2 prsty aspikem, který necháš stydnouti. Vychladlou paštiku vykrajuj lžicí a klaď ji na ustydlý aspik asi na 4 prsty vysoko; po té zase aspikem formu zalij a dej k ledu stydnouti.

ČTRNÁCTÝ DÍL.

Zeleniny a luštěniny.

Zeleniny, které se mají ve slané vodě vařiti, jako: květák, celer, chřest, je výhodnější vařiti v páře, a to ve zvláštních k tomu určených parních kuthanech anebo pánvích. I brambory jsou lepší v páře vařené. Na chřest jsou obdélné pánvičky.



Obr. č. 13. **Parní hrnek na brambory.**

Zelenina dotyčná vloží se na dírkované nebo sítované druhé dno, pod ně vlije se voda, poklice se pevně uzavře a takto v páře se vaří. Obrazec čís. 13 znázorňuje parní hrnec na brambory. Dle toho vzoru jsou i kuthany a pánvičky zařízeny.

Zeleniny po většině a vůbec všechny listnaté se dříve spaří, než se upravují. Dužnaté plody se oloupají neb oškrabují, než se skrajují. Všechny zeleniny se dobře vyperou ve studené vodě.

Č. 656. **Kapusta čtvrtková.**

Z kapusty obeř větší listy vrchní, hlavičky rozkrájej na čtvrtky a spař ve slané vařící vodě. Na kuthan upal do hněda cukr, zalij polévkou a po té do toho vlož kus másla. Na to dej spařenou kapustu, osol a nech dusiti. Změklá kapusta zapráší se moukou, nechá povařiti, osladí dle chuti a dle libosti opepří.

Č. 657. I. **Kapusta.**

Kapusta nakrájí se na stejné nudličky, dá se na kuthan a spaří se horkou vodou, ve které nechá se chvíli povařiti. Pak se voda z ní scedí, dá se k ní kus másla, něco cukru a nechá se dusiti za stálého podlévání polévkou, až změkne. Pak se zapráší moukou, nechá spejchnouti, ochutná se a přisladí nebo přisolí a komu libo, opepří. Též se může trochu polévky bílou jíškou něco málo zapražiti a na kapustu vlíti, na místě moukou zaprášiti.

Č. 658. II. **Kapusta.**

Kapusta se skrájí, spaří a ve slané vodě uvaří. Na kuthan dá se máslo a na ně strouhaná cibule, až zrůžoví; po té se zapráší moukou, zamíchá, vloží se na to kapusta uvařená, přilije polévky, by to patřičně zřidlo, zamíchá dobře a ochutná se, by se přisolila dle potřeby, a komu libo, může přidati též pepře. V tom se nechá pak zvolna dusiti. Milovnice sladké zeleniny mohou si ji dle chuti přisladiti. Mnohé dávají rozetřený česnek ke kapustě, ale o tom rozhodniž pouze osobní chuť.

Č. 659. **Kapusta dušená s uzeným masem.**

Pěknou kapustu očisti, vyper a dej do slané vody vařit, až jest měkká. Pak ji sceď a nech prochladnout. Srdéčko vyndej, košťály odstraň. Ze srdéčka umačkej malé kapustičky a do většího listu zabal, by se nerozdusily. Mezi tím se nakrájejí na kuthan úhledné řízky z uzeného masa syrového, nejlépe z bůčku, poklade se jimi dno kuthanu a kapusty rovnej jednu vedle druhé. Pak se to trochu polije polévkou a nechá dusit, k posledu zapraš moukou a přilij ještě polévku.

Hodí se i za obložení k masu.

Č. 660. **Kapustový květ.**

Kapustový květ se okrájí, v několika vodách vypere a spaří, načež se vloží do vařící tvrdé vody solené, ve které se vaří, až změkne. Měkký květ se vyndá, vloží na rozpuštěné máslo a podlije polévkou; přidá se k němu kousek cukru, něco málo koření a nechá se pomalu v tom ještě vařiti; nesmí se však nyní přikryti, aby zůstal zelený.

Č. 661. **Zadělaná kapustová poupata.**

S kapustových poupat ořež košťálky a vrchní lístky. Po té uvař poupata ve slané vodě, udělej máslovou jíšku, zalij ji polévkou a přidej zelenou sekanou petržel. Uvařená poupata sceď, opláchni studenou vodou, vlož do kuthanu, polij připravenou omáčkou, osol, přidej kousek čerstvého másla, trochu cukru, opepři to, nech trochu povařit a nes na stůl.

Č. 662. **Kadeřník.**

Kadeřník se očistí, ve slané vodě uvaří a rozseká. Udělá se bledá máslová jíška, rozředí se polévkou, sekaný kadeřník se tam vloží, jakož i cukr a hrubě sekané kaštany.

Č. 663. **Zadělané černé kořínky.**

Černý kořínek se čistě oškrabe, vypere, na špalíčky nakrájí a nechá s máslem a cukrem do měkka udusiti. Udušený zapráší se moukou a zalije dobrou sladkou smetanou. Nechá se ještě přejít var a nese na stůl.

Č. 664. I. **Špenát.**

Špenátové lístky se oberou od kořínků, přeberou, ve 2—3 vodách důkladně properou a do vařící slané vody se hodí, by se uvařily. Po té se buď jemně sekáčkem kolébavým na prkénku usekají nebo na sítě prolisují. Na kuthan dá se kus másla dle množství špenátu, aby byl dosti mastný, na ně se ustrouhá cibulka a nechá spejchnout, načež se to zapráší moukou, by se udělala řídká bílá jíška. Na ni se prolisovaný špenát vloží, zamíchá a nechá dusiti. Zalévá se dobrou hovězí polévkou, by stále byl vláčný. Konečně se ochutná, přisolí dle potřeby, a kdo miluje sladký, osladí jej dle chuti. Špenát nepřikrývej, když se vaří.

Č. 665. II. Špenát.

Do špenátu, upraveného jak výše uvedeno, nalije se hustá, sladká smetana se žloutky rozkloktanými na místě polévky, kterou se však přece málo podliti může. Na $^1/_4$ litru smetany 4 žloutky.

Č. 666. III. Špenát.

Do špenátu upraveného jako v č. 661 nasyp na místě mouky jemně prosátou strouhanou housku a pak zamíchej do něho žloutek. Na 1 housku 2 žloutky. Též můžeš dáti cukr a smetanu.

Č. 667. Špenát se sněhem.

Špenát se dobře přebere a vypere v říčné vodě, načež se dá do vařící slané studniční vody vařiti, až změkne. Na míse utře se 8 lžic smetany, 1 strouhaná, usmažená houska. Špenát uvařený na sítě se prolisuje a 8 lžic se ho dá k předešlému na mísu, 6 žloutkův, utře se to a posléze se do toho natřese ze 4 bílků sníh. Forma vymaže se máslem, vysype moukou, špenát se dá po lžíci do ní, nechá se $^1/_2$ hodiny v páře vařiti a $^1/_4$ hodiny i s parou v troubě péci. Pak se vyklopí a zalije škvařeným máslem.

Č. 668. Artičoky s omáčkou.

Odkroj spodek 3 pěkných artičoků, lístky zevní s nich ober, prostřední přistřihni shora a takto upravené uvař ve slané vodě, do které se přidá šťáva z citronu. Uvařené skládej na mísu. Udělej máslovou jíšku, zaceď ji dle libosti citronovou šťavou a dobrou polévkou, povař a vlij pak na artičoky.

Č. 669. Štěrbák (Endivie).

Vezmi 8—10 kusů pěkného žlutého štěrbáku, zelené lístky ober, žluté vyper, na kousky rozkrájej a uvař ve slané vodě tak, až se mezi prsty rozmáčkne. Nyní vodu sceď, nech štěrbák vystydnout a rozsekej na droboučko. Na kuthanu rozpustí se kus dobrého másla, zpění se v něm $^1/_2$ jemně skrájené cibulky do zlatova, usekaný štěrbák se do toho vloží, přidají se 2 koflíky dobré smetany, tlučený cukr a květ a nechá se to ještě $^1/_4$ hodiny dusit. Posléze přidej ještě kousek dobrého másla, vyndej štěrbák na mísu a oblož různou smaženinou.

Č. 670. Zelí.

Zelí skrájí se na tenké nudličky a spaří horkou vodou. Na másle, ale lépe na chutném sádle udusí se skrájená cibule do růžova, zelí se na ni vloží, přidá se kmínu, kus sádla nebo másla nebo rozškvařené slaniny, by bylo s dostatek mastné, a nechá se dusiti. Podlívá se opatrně vodou, když je měkké a vysmahlé, zapráší se moukou, nechá spejchnouti, přidá se soli a octa dle chuti. Kdo miluje zelí sladší, připoj k dušení kus cukru. Též je výborné, zalije-li se smetanou. Ocet vždy až naposledy, by zelí nestvrdlo. Může se s cibulkou také hned kousek cukru zahnědnout.

Č. 671. Červené zelí s vínem.

Spař červené zelí, dej opět na plotnu, přidej k němu máslo, sekanou cibulku, trochu kmínu, bílé víno, trochu octa, osol, hodně cukru, a zelí v tom dus pilně je podlívajíc. Do měkka udušené zelí sceď, zapraž šťávu máslovou bledou jíškou, na zelí to nalij a pak ještě trochu povař.

Č. 672. Nakládané zelí.

Zelí uvaří se v osolené vodě. Na kuthan dá se kus sádla rozpěniti, do toho se hodí drobně skrájená cibule a do růžova osmaží, načež se asi vařečka mouky v tom rozmíchá, kus cukru se přidá a posléze měkké, ocezené a sesekané zelí se do toho vmíchá. Dusí se ještě chvilku. I obyčejné zelí může se takto upraviti.

Č. 673. Hlávkový salát nadívaný.

Hlávkový salát se rozebéře, každý list zvláště; listy se srovnají na mísu, kde se spaří žhavou vodou. Když v ní změkly, slije se voda, listy rozloží se po sítě jeden vedle druhého a polívají se studenou vodou; když z nich voda odkapala, pokladou se na čistý šat, by uschly, načež se do každého listu zabalí kus kašoviny č. 279 nebo 285 nebo 286.

Zabalené listy vloží se na kuthan, v němž je skrájená slanina a kousek másla, podlijí se polévkou a dusí za pečlivého podlívání. Hodí se vždy více pouze za výzdobu mísy, zejména k telecí pečeni.

Č. 674. Tuřín.

Tuřín čistě se oloupe, nakrájí se na úhledné nudličky nebo na malé kostky, spaří, dá se pod něj kus másla, kousek cukru, sůl a dusí se. Podlívá se polévkou a když změkl, zapraží se bledou jíškou. Dle chuti se osladí i přisolí. Kdo miluje zázvor, přidej ho.

Č. 675. I. Brukev.

Brukev se oloupá, na koláčky skrájí, spaří, a zelené, mladé lístky z ní dají se vařiti. Brukev dá se na kuthan, kus másla pod ni a kousek cukru, na němž se dusí a občas polévkou hovězí podlévá, až změkla. Uvařené listí se jemně useká a smíchá s brukví. Trochu polévky zapraží se jíškou a po té se procedí na brukev; přidá se kus páleného cukru, brukev se dle chuti osladí a osolí. Kdo miluje koření, dej asi špetku k tomu.

Může se též na nudličky skrájeti.

Č. 676. II. Brukev.

Brukev se oloupá, na lístky skrájí, spaří ve slané vodě a scedí. Na kuthan dá se drobný cukr zhnědnouti a pak se zalije polévkou. Brukev se na to vloží, osolí, dá se k ní kus nového másla, zalije dle potřeby polévkou a nechá dusiti do měkka; po té moukou brukev zapraš, oslaď, nech spejchnouti a odstav.

Č. 677. Plněné brukve.

S brukve se seřízne hoření koláček s těmi malými zelenými lístky. Ostatní se oloupne, očistí a vroubkovaným nožem se udělají na brukvích rýhy. Uvnitř se brukve vydloubnou a nechají se v polévce vařit do měkka. Když jsou uvařeny, naplňují se následující nádivkou: Na kuthan dej kousek másla, strouhané housky, cibulky a nech to osmažit. Pak zalij polévkou, vlož do toho usekané maso (zbytky pečeně), zalij ještě trochu polévkou, nech podusit, plň tím ty brukve a přikryj odříznutým vrškem. Naplněné dej dusit na kousek másla. Dávají se za okrasu k hovězímu masu i k jinému s omáčkou zadělanému.

Č. 678. Květák vařený.

Květák se očistí ode všech malých i velikých listů, zevně, kolkolem i uvnitř, ale opatrně, by se nepoškodil. Kořene se kus

uřízne. Prohlídne se, aby nebyl mezi růžičkami nějaký hmyz. Pak se spaří, ve studené vodě vypere a ve slané vroucí vodě, v níž je kousek másla, se uvaří, až je měkký, nebo se uvaří v páře. Vyžaduje dle toho, jak je mladý, $^1/_2$—$^3/_4$ hodiny. Vyndá se na mísu opatrně, by růže zůstala celistvá, kořenem dolů, omastí se hojně škvařeným máslem a posype smaženou strouhanou houskou.

Č. 679. **Květák smažený.**

Květák uvaří se pouze od poloviny, by příliš nezměkl, jak výše udáno. Pak se vyndá na síto, by vychladl a voda odkapala, načež se růžičky rozeberou. Udělá se řídké kapání, v něm se každá smočí a v rozpáleným, převařeném másle usmaží.

Také se může k smažení obáleti ve vejci a strouhané housce, nebo smáčeti v husté omáčce. Upraví se totiž z polévky nebo z vody, v níž se květák vařil, a z bílé jíšky máslové hustá omáčka, která se zakloktá žloutky. Růžičky se v ní omáčí a dají do studena vychladnouti. Když na nich omáčka stuhla a stydla, obalí se ve strouhané housce, pak v rozkloktaném vejci a zase v housce, načež se smaží.

Č. 680. **Květák se smetánkou.**

Květák se očistí, nechají se mu delší košťály, ve studené vodě se vypere a ve slané studničné vodě se uvaří, ale ne příliš do měkka, načež se dá na síto usušit. Do hrnku dá se 8 žloutků, 2 lžíce mouky se rozmíchají hladce v $^1/_2$ litru smetany, se žloutky se to sloučí a v páře šlehá metlou, až to zhoustne. Po té se smetánka přelije a kloktá se tím, až vychladne. Květák se úhledně srovná na mísu syrovým máslem dobře vymazanou, na které již zůstane a polije se vychladlou smetánkou. Postaví se s mísou do trouby na třínožku a nechá se péci. Při pečení se ještě jednou polije máslem. V celku se peče $^1/_2$ hodiny. Hodí se za předkrm.

Č. 681. **Květák se smetanovou kaší.**

Květák se očistí a ve slané vodě uvaří. Na velikou růži čítá se 14 dekagr. másla, které se rozehřeje, 2 lžíce mouky do něho zamíchají, zalije smetanou, osolí a nechá povařiti. Pak se to odstaví, dá vychladnouti a do vychladlého 10 žloutků se zakloktá, by to bylo husté jako řídká kaše. Vymaže se kulatá,

hluboká mísa máslem, na ni se rozetře kousek kaše a na tuto se květák úhledně položí. Ostatní kaše se navrch vyrovná, posype parmazánským sýrem, mísa se postaví na plech solí posypaný a dá se to do trouby péci.

Č. 682. Květák s rýží.

Koflík rýže vyper ve studené vodě, pak v horké vodě hodně vykloktej, osuš na sítě, dej na kuthan, přidej k ní 1 litr polévky, 10 dgr. másla, osol a nech vařit tak, aby byla měkká, avšak každé zrno celé.

Rozkrájej pěknou růži květáku na růžičky a nech je as 15 minut namočené ve studené vodě; pak je osuš a vlož do vařící slané vody na 10 minut. Uvařené vlij na síto, aby odkapala z nich voda, a okapané spoj s upravenou rýží. Než to neseš na stůl, posyp pokrm parmazánským sýrem.

Č. 683. Hospot, francouzská zelenina.

Brukev, všeho druhu řípy, každá zvlášť, se uvaří ve slané vodě, pak se to přendá na kuthan a nechá se dusit na másle a polije polévkou. Zelený hrášek, zelená poupátka kapustová, šikmo nařezané zelené lusky bobů a chřest úhledně nařezaný, též každé zvlášť ve studené vodě se vymáčí, po té scedí a když voda úplně vysákla, přimíchá se to k řípám. Když se všechno udusilo, zalije se zelenina máslovou omáčkou, dobře se rozmíchá a po té srovná pěkně do výšky na mísu. Nahoře se okrášlí růžičkou květáku, který byl dříve ve slané vodě uvařen, na konec se všechno polije máslovou omáčkou. Zvýší se ještě úprava mísy, když je kolem pokládána červenou řípou, na hvězdičky nebo řízky nakrájenou, jež sama o sobě, nesmí se s jinými druhy řípy míchat, na másle, cukru a něco vodě jest udušena. Mísa se zdobí jakýmkoli masem úhledně na nudličky nebo na řízky skrájeným.

Č. 684. Mrkev.

Mrkev se skrájí na tenké nudličky, spaří se vařící vodou a dusí na másle (na 1 osobu asi 2 deka) s kusem cukru. Podlívá se polévkou, je-li třeba, a když změkla, zapráší se moukou a nechá spejchnouti, načež se zalije sladkou smetanou. Ochutná se, a je-li třeba, přisladí se nebo přisolí. Komu je libo, dej sekanou zelenou petržel k tomu.

Č. 685. Mrkev s hráškem.

Mrkev se oškrábe, vypere, rozkrájí na malé kostečky a spaří se. Na kuthan dej tlučený cukr s máslem, nech jej trochu zahnědnout a pak zalij polévkou. Do toho dej tu mrkev na kostečky skrájenou a nech do měkka dusit. Zelený hrášek omyj ve studené vodě a sceď ho úplně; opět si dej na jiný kuthan cukr a máslo, nech opět zahnědnout a zalij polévkou. Hrášek úplně scezený vlož do toho. Je-li měkký, nech jej jen málo dusit. Když jest obé dosti měkké, sluč to do jednoho kuthanu, zapraž bledou máslovou jíškou. Dle chuti můžeš trochu přisladit, přisolit nebo čeho je třeba, přidat. Není-li to v letní době, dej hrášek konservovaný v krabicích.

Č. 686. Zavařenina z mrkve.

(Výborná.)

Mrkev se očistí, skrájí na tenké nudličky, spaří se a pak se v horké vodě chvíli vaří, načež se voda s ní slije. Přidá se k ní kousek vanilky, cukru dle potřeby, by byla sladká, polije se částkou vody a do měkka se udusí. Po té se na sítě prolisuje a dle chuti přisladí, též vínem nebo šťavou citronovou zacedí.

Č. 687. Chřest.

Chřest se očistí; odstraní se předem malé lístky u hlavičky a pak se vrchní slupky tence od hlavičky směrem dolů sloupnou. Dolení část se seřízne. Pak se chřest vypere, složí do otýpky a sváže silnou nití v malé svazečky, 12—15 kusů nejvýše. Hlavičky se dají k sobě a konce zarovnají. Po té se vloží — kořeny dolů — do vařící slané vody, v níž může býti malý kousek cukru, nebo do parního hrnce, v němž se vaří v páře, a nechá se vařiti, až jsou hlavičky měkké. Za 10—15 minut je hotov. Vyndá se pak opatrně, úhledně na mísu vyrovná, by byly všechny hlavičky k jedné straně, omastí uškvařeným máslem, které se může také na stůl dáti ve zvláštní nádobce, a vyzdobí smaženou strouhanou houskou. Kdo miluje sladký chřest, může tlučený cukr s houskou smíchati.

Č. 688. Chřest s omáčkou.

Chřest se očistí a uvaří jako výše. Omáčka se takto upraví: Na 1 kilo chřestu se rozpustí 6 dekagr. másla, do toho se za-

míchá lžíce mouky, smetanou zalije a vodou, v níž se chřest vařil. Kloktá se to a přidává k tomu ještě kousek másla, načež se to kloktá tak dlouho, až to pěkně zbělí; potom se zakloktá do toho 1 žloutek a kloktá, dokud se nenese na stůl. Uvařený chřest zabalí se do ubrousku na mísu, omáčka se nese v omáčníku.

Č. 689. **Chřest se smrži.**

Chřest dobře očisť, všecko dřevnaté odstraň, nakrájej na palec dlouhé kousky a uvař ve slané vodě. Udělej řídkou, bílou máslovou jíšku, přilij do ní dobrou polévku, aby z toho byla hustá omáčka, dej do ní očištěné, na drobno krájené smrže a nech to povařit. Chřest uvařený dej na mísu, tu smržovou omáčku na něj vlij a nes na stůl.

Č. 690. **Dušené smrže.**

Zdravé smrže vyper v několika vlažných vodách a po té je rozkrájej na koláčky. Rozpusť na kuthanu kus čerstvého másla s jemně skrájenou cibulkou a zelenou petrželí, nakrájené smrže k tomu přidej, osol, dej muškát a nech do měkka dusit.

Udělej bílou máslovou jíšku, zalij a zadělej ji polévkou na omáčku, dej udušené smrže do ní a nech $^1/_2$ hodiny vařit. Pak přidej ještě něco polévky, citronovou šťávu a nes na stůl. Ke smržům můžeš dáti smažené brzlíky, mozky a podobné.

Č. 691. **Boby.**

Lusky bílých bobů (fazolí) zbaví se tenkých vláken, nakrájejí se na čtverečky nebo na 3—4 kosé řízky a uvaří se ve slané vodě. Nepřikryjí se při vaření, aby zůstaly zelené. Pak se udělá řidčí bílá máslová jíška, zapraží se jí polévka, by z toho byla řídká omáčka, voda z bobů se slije, tyto se do vařící omáčky zavaří, v níž se nechají ještě povařiti. Dle libosti může se omáčka zacediti citronovou šťavou i osladiti, komu libo. Někdo též je opepřuje.

Č. 692. **Zelený hrášek.**

Na $^1/_2$ litru z lusek vyloupaného hrášku čítá se 7—8 deka čerstvého, chutného másla. Máslo se v kuthanu s kouskem cukru rozpění a na ně se pak hrášek hodí, přiklopí a nechá dusiti. Asi za 20 minut se zapráší řídce moukou, zalije sladkou

smetanou (lépe vroucí než syrovou) i silnou hovězí polévkou a v tom se ještě chvíli dusí, až se šťáva do něho vtáhne. Hrášek nesmí býti řídký. Na $^1/_2$ litru hrášku stačí 3 lžíce smetany a 1 lžíce polévky; ostatně poměry tyto nejlépe usouditi dovede kuchařka sama.

Č. 693. Zadělávaný zelený hrách se smetanou.

Litr pěkného zeleného hrachu přeber, vyper, nalij naň měkkou vodu a nech na mírném ohni vařiti. Když se voda počíná ztráceti, sceď ji a nalij opět čerstvou. Opakuj to třikráte, po čtvrté nalij na hrách polévku, přidej 30 deka másla, osol a nech do měkka vařiti. Udělej máslovou jíšku, přidej do ní kyselé smetany a tu polévku z hrachu scezenou; nech to povařit a spoj s hrachem.

Č. 694. I. Hrachová kaše.

Uvařený hrách se rozmělní a prolisuje. Na kuthanu udělá se bledá jíška z másla; zalij ji pak smetanou a míchej, až poněkud zhoustne, načež prolisovaný hrách do toho vmíchej a nech spejchnouti. Omastí se máslem se smaženou, strouhanou houskou.

Č. 695. II. Hrachová kaše.

(Též na výzdobu mísy k masu.)

Dej na kuthan ožlutit cibulku na kousek másla a kus sádla; pak ji zapraš moukou, zamíchej a zalij polévkou. Na to dej prolisovaný hrách, do něho přidej pepře, utřený česnek, marjánku, ochutnej dle potřeby, osol a promíchej dobře. Nech ještě chvíli spejchnout. Zdobí se smaženou cibulkou a mastí rozpáleným máslem.

Č. 696. Čočková kaše.

1 litr čočky do měkka se uvaří a na sítě pak prolisuje. S čočkou se též protlačí dvě malé vařečky na másle usmažené cibule. Po té se dá kaše do hrnka, dvě hrsti usmažené, strouhané housky k tomu, jak vejce veliký kus másla, 2—4 lžíce smetany, osolí se to a nechá trochu povařiti.

Č. 697. Nadívaná rajská jablíčka.

Jablíčka uvnitř opatrně vydlabej a vtlač do každého jakoukoliv kaši. Na kuthan dej kousek másla, cibuli skrájenou, hře-

bíček, nové koření, pepř, a dus jablíčka ve vlastní šťávě do měkka. Pak je vyndej, šťávu zapraš moukou, dej citronovou šťávu i kůru, zalij polévkou a malý kousek cukru. Hodí se k masu, k zvěřině, nebo za předkrm.

Č. 698. Dušená červená řípa.

Několik červených řep dobře očisť, ale tak, aby se slupka neporušila, neboť by při vaření šťáva vyprýštila. Vař ony řepy 1 1/4 hodiny, oloupej je, nech vychladnout a rozkrájej na úhledné kostky. Rozkrájej jemně 2—3 cibule, dej ji do másla zpěnit, přidej mouku, míchej tím 5 minut a zalij polévkou, přidej 1 lžíci ovocného octa a cukru, osol to, okořeň květem a pepřem a nech dobře povařit. Do povařeného vlož řípu na kostky skrájenou.

Č. 699. Dušený celer na francouzský způsob.

Pěkný celer oloupej, vyper, rozkrájej na úhledné nudle, polij vařící vodou a nech v ní 10 minut stát; po té prolij sítem a nech vodu vykapat. Na kuthan dej nakrájenou slaninu a hoď celer na ni, podlij polévkou, osol, přidej bílé víno, z 1 citronu šťávu a nech přikryté papírem a poklicí do měkka dusit.

Dušený celer zalij smetanovou máslovou omáčkou, přidej strouhaný parmazánský sýr a nes na stůl.

PATNÁCTÝ DÍL.

R y b y.

Č. 700. I. **Kapr na černo.**

Kapra oškrab, trhni, vnitřnosti vyndej, krev opatrně zachyť do nádoby a vymývej uvnitř octem, by se všechno propláchlo.

Na máslo dej do kuthanu odusiti všechnu zeleninu a cibuli na koláčky skrájenou, jakož i všechno koření. Pak k tomu přilij krev z ryby, octa i piva dle množství omáčky a nech to nejméně 1 hodinu vařiti. Rybu na kusy nakrájenou a nasolenou vlož do této vařící omáčky a nech ji v ní $^1/_2$ hodiny povařiti. Ještě lépe, dá-li se již do úplně hotové omáčky kapr vařiti. Omáčka se přecedí do jiného kuthanu, částka se jí dá do hrnka a rozkloktá se v ní strouhaný perník, kus strouhaného černého chleba, citronová kůra, lžíce šípkových povidel a asi za 5 kr. bezinkové šťávy, která však není chutna. Omáčka se nyní smíchá a rozředí, přidají se do ní mandle, ořechová jádra, hrozinky, červené víno, nechá se to povařiti a pak se do toho ryba zase vloží. Nejlépe jest vařiti kapra na černo den před tím, než se předkládá na stůl.

Č. 701. II. **Kapr na černo.**

Na máslo dej do kuthanu odusiti všechnu zeleninu a cibuli na koláčky skrájenou, jakož i všechno koření. Pak k tomu přilij krev z ryby a ocet, vlož na to na kusy rozsekaného, nasoleného kapra, a nech jej vařiti. V jiném hrnku vař sladké pivo (po případě i obyčejné), mandle, ořechová jádra, hrozinky, zavařeninu šípkovou a strouhaný perník. Když je to uvařeno, oslaď

cukrem po libosti, přeceď do toho šťávu, v níž ryba se vařila, nech omáčku povařiti a polij jí rybu. Může se přiliti bílého vína. Ryba se vaří asi hodinu a omáčka čím dále tím více černá.

Č. 702. III. Kapr na černo.

Na kuthan dají se 4 cibule, 1 veliký celer, 1 mrkev, 1 petržel, vše na koláčky nakrájeno, pod to dá se kousek másla, a zelenina se do červena na něm odusí. Kapr se dobře vymyje vodou, skrájí na přiměřené kousky, posolí na horní straně, položí spodní stranou na zeleninu, procedí se na něj rybí krev, přidá $^1/_2$ litru nesladkého piva, 6 suchých švestek, 4 ořechy, černý strouhaný perník, pepř, tymián, bobkový list a nové koření; ryba obtěžká se talířem a nechá $^3/_4$ hodiny vařit. Po té se odstaví a nechá přikrytá a obtěžkaná vychladnouti. Vychladlá se vyndá, omáčka se procedí, dá se k ní citronová šťáva a kůra, pálený cukr, 6 tabulek žlutého, rozstrouhaného, osmaženého perníku, vína, a kdo to miluje, hrozinky a mandle. Omáčka se povaří, až je hustá, a ryba se jí polije.

Č. 703. Kapr se smetanovou omáčkou.

Kapr se rozpůlí, každá polovice přiváže se na špejl, posolí se na spodní straně, dá na pekáč, kus másla pod něj, dva bobkové listy, podlije se vodou a posype citronovou korou. Když je upečen, udělá se z 5 sardelí máslo, kapr se jím potře a nechá ještě péci. Do omáčky se přilije vína, do $^1/_3$ litru smetany kyselé se hladce rozmíchá lžíce mouky, zaklokta se tím omáčka z kapra, povaří se a na rybu na mísu procedí. Kapr ozdobí se citronovými řízky.

Č. 704. Dušený kapr.

Kapr se očistí, nakrájí na kusy a posolí po jedné straně. Na kuthanu rozpálí se máslo, hrsť oloupaných, na půlky nakrájených malých cibulek (šalotek), 1 lžíce rozsekaných kaparův a 3 očištěné, na kousky nakrájené sardele. Když to zčervenalo, položí se do toho ryba koží navrch a nechá se $^3/_4$ hod. dusit. Mezi tím se však musí obrátit a polívat vodou. Když se $^3/_4$ hod. dusila, odstaví se s plotny a nechá chvíli v nádobě stát, načež se srovná hned na mísu a dá na teplé místo, by nevystydla. Omáčka se zapráší moukou, hodně povaří, zalije vodou, nechá zase vařiti a procedí se na rybu.

Č. 705. **Kapr se sardelemi.**

Kapr se očistí, vypere, rozkrojí na dvě polovice, osolí, vrchem pomaže sardelovým máslem, vloží na pekáč, kus másla pod něj a nechá se zvolna $^1/_2$ hodiny v troubě péci. Každá půlka se přiváže na široké, ploché dřevo a polívá se vodou. Když se dopéká, zase se pomaže sardelovým máslem, posype se strouhanou houskou a nechá se ještě chvíli péci, až houska zčervená. Též se může zaceditii citronovou šťávou.

Také se může podliti kyselou smetanou. Na 2 kila kapra stačí ze 6 sardelí máslo. Ostatně tu rozhoduje vlastní chuť.

Č. 706. **Pečený kapr s paprikou.**

Na pekáč dej rozpěnit máslo a zrůžovět na něm drobně usekanou cibuli, pak to zalij polévkou, nech povařiti, vlož do toho na kousky nakrájeného nasoleného kapra a $^1/_4$ hodiny asi je peč. Když je kapr měkký, zalij omáčku kyselou smetanou, ve které je lžička mouky rozmíchána, citronová šťáva a paprika, a ještě ji povař.

Č. 707. **Vyslaninovaná ryba.**

Ryba se na menší kousky rozdělí, prostrká slaninou, na pekáč se dá trochu oleje, do něho se ryba vloží a nechá zvolna péci. Po chvíli se přidá trochu rybí polévky, upečená ryba se vyndá a dá do jiného čistého pekáče; pak se upraví omáčka: na kuthan se dá kousek másla, rozkrájená slanina, všecka zelenina, cibule, koření, tymián, satorie, kousek citronové kůry, a nechá se vše do růžova udusiti. Přilívá se po lžíci smetany nakyslé dle potřeby a vždy se to dobře promíchá. Když se to povařilo, zaprášíme duševninu moukou, zalijeme polévkou, osolíme, zacedíme šťavou z 1 citronu, přidáme 6 utřených sardelí a přecedíme. Ryba se vyrovná na ubrousek na mísu, omáčka se dá zvlášť.

Č. 708. **Smažená ryba.**

Kapr očištěný rozkrájí se na kusy, suchým, čistým šatem se otře, nasolí a nechá asi 2 hodiny ležeti. Pak se obalí v mouce, v rozkloktaném vejci a strouhané housce, načež se v rozpáleném převařeném másle smaží. Takto i jiné, zejména malé ryby se smaží.

Č. 709. Kapr na modro.

Na kuthan se dá $^1/_2$ celeru, 2 petržele, 1 mrkev, 4 cibule, vše na kolečka nakrájeno. Na to se nalije studničná voda asi do čtvrtiny kuthanu, co obnáší $^1/_4$ vody octa, citronová kůra, a zelenina nechá se do měkka uvařit. Do kousku řídké látky se zaváže 13 hřebíčků, 13 pepřů, 13 zrnek nového koření, 1 bobkový list a proutek tymiánu, a dá vařiti k té zelenině. Kapr (bez šupin) se rozpůlí, vnitřnosti se všechny vyndají, žábra se odstraní, ryba nakrájí se na kusy, dobře vypere, aby nebyla krvavá, horkým octem polije a pak se na každý kus dá na horní stranu vrstva soli, která se však prsty nesmí rozetříti, aby se neudělaly skvrny. Tou posolenou stranou položí se všechny kusy do kuthanu na zeleninu, přikryjí talířem a nechají se $^1/_2$—$^3/_4$ hodiny vařit. Každých 10 minut se kuthan o kus otočí, aby ryba byla všude stejně vařena. Když jest dost měkká, nechá se se vším, v čem se vařila, povychladnout. Po té se omáčka scedí skrze šat a 1 bílkem se učistí, ryba srovná se úhledně na mísu, zmodralou stranou nahoru, omáčka se na ni nalije a okrášlí se citronem nebo celerem, zelenou petrželí a aspikem. Jí se studená, když rosol na ní úplně stydl.

Č. 710. Kapr s mayonnaisou.

Kapr se rozpůlí po délce, dobře vypere, přiváže na dlouhý špejl, hodně posolí, dá na pekáč, pod něj máslo a studená voda. V tom se nechá hodinu v troubě péci a často se polívá; pak se vyndá a nechá vystydnout, načež se polije upravenou mayonnaisou. Též se může v pánvi na ryby ve vodě s octem smíšené uvařiti a pak se upraví jako pečený.

Č. 711. Losos s holandskou omáčkou.

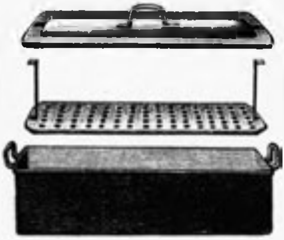
Z lososa se opatrně vyndají kosti a sváže se, by držel pohromadě. Všechna zelenina, všechno koření, citronová kůra, něco octa se dá do pánve na ryby, nalije se to do vody dle potřeby, losos položí se na mřížkované druhé dno a nechá se vařiti, ale nesmí se rozpadnouti. Uvařený se na mísu úhledně urovná a vyzdobí citronovými čtvrtkami. Holandská omáčka se dá do omáčníku. Hodí se k tomu č. 202 a 203.

Též výborná omáčka holandská jest: $10^1/_2$ deka másla rozdrob s 5 deka mouky, dej do hrnka, k tomu 5 žloutků,

$^1/_3$ litru přecezené šťávy, v níž se losos vařil, stále míchej na žáru, až se to povaří. Pak odstav ihned do parníku a než ji neseš na stůl, přimis do omáčky kus sardelového másls.

Č. 712. Łosos s mayonnaisou.

Jeden díl vína, 1 díl octa, 1 díl vody, kus másla, sůl, nové koření, bobkový list, tymián, hodně cibule a citronové kůry se dá do pánve na ryby vařiti. Není-li po ruce takové vaničky na ryby, vloží se na pekáč a špejle se dají na dno. Když se to



Obr. č. 14. **Pánev na ryby.**

vaří, vloží se losos buď na dírkovaný plech v pánvi nebo na špejle a $^1/_2$ hodiny se v tom vaří. Pak se odstaví s plotny a nechá se v té šťávě přikryt státi, až vystydne. Tak se dá třeba 4 neděle zachovat. Koření se může vynechati.

Když je ho třeba, upraví se teprve mayonnaisa k němu. Víno se dává: na labského lososa červené, na rýnského bílé.

Č. 713. Rýnský losos.

3 díly vody, 2 díly octa, 1 díl bílého vína, všechno koření, všechna zelenina se vaří a do povařené na $^1/_4$ hodiny se vloží losos. Dá se na mísu a šťáva se naň procedí. Může se k němu dáti také některá holandská omáčka, nebo se zalije rosolem.

Č. 714. Rosol na lososa.

Polévka z lososa, kousek želatiny, všechna zelenina, ocet, citronová kůra a šťáva, sklenička bílého vína, 2 bílky se smíchají

a míchá se tím na plotně ustavičně, až je na tom hustá pěna, ano pak ještě chvíli pod pěnou. Nesmí se prudce míchati, sice by se rosol srazil.

Č. 715. **Morák.**

(Též candát nebo šíl.)

Tato ryba jest z nejchutnějších a nejoblíbenějších. Zejména za předkrm se hodí výborně.

Když jsi rybu očistila, trhni ji a vnitřnosti z ní vyndej. Ploutve však všechny nech při rybě v celosti. Pak ji opatrně vlož do parní pánve, v níž jest už vroucí solená voda, aby se v páře vařila. Anebo ji dej do obyčejné pánve na ryby vroucí solenou vodou naplněné. Vaří se asi $^1/_2$ hodiny; ale dej dobrý pozor, aby se nerozsypala. Pak slož ubrousek na mísu obdélnou, postav rybu opatrně na něj v té poloze, jako kdyby plavala, a pokapej ji máslem. Kolem krášli mísu brambůrkami malými a zelenou petrželkou. Též můžeš hřbet ryby vyzdobiti zelenou petrželí. Do omáčníku dej k ní uškvařené, chutné čerstvé máslo.

Č. 716. **Candát s holandskou omáčkou.**

Candát (šíl) se oškrábe, vnitřnosti se z něho vyndají, očistí se a nasolí. V soli se nechá několik hodin ležeti, načež se vloží do studené vody a vypere se, až všechna špína zmizí. Do kotlíku na ryby dá se voda, do níž se nakape asi lžíce octa, osolí se a když už je vroucí, vloží se tam candát, jehož ploutve se vkusně urovnaly, by vyvstaly, a nechá se v tom $^1/_4$ hodiny vařiti. Mezi tím pozorně se obrátí jednou na druhou stranu. Pak se odstaví ke kraji do té chvíle, než se předkládá. Tu se na mísu složí vkusně čistý ubrousek, celá ryba se na něj opatrně a úhledně položí na bříško, ploutvemi vzhůru, jak ji vídáme plouti, a pomaže se rozpuštěným máslem, aby nabyla lesku. Z jedné strany udělá se půlvěnec z petrželky zelené, ze druhé z brambůrek uvařených.

K rybě dává se holandská omáčka v omáčníku. (Viz omáčky.)

Č. 717. **Mareny pečené.**

Mareny teprve v poslední době u nás v kuchařství zdomácněly; jsou velmi dobré, ano výtečné. Ryba se čistě oškrábe, trhne, vnitřnosti se vyndají, osolí se, slaninou obalí nebo pro-

strká. Po délce prostrčí se skrze rybu dlouhá tyč a takto vloží se na pánev, aby visela nad ní jako na rožni. Tak se peče v troubě a stále se polívá při pečení máslem. Předkládá se na stůl jako candát a také se tak zdobí.

Č. 718. **Mareny maštěné.**

Ryba se upraví jako výše, vaří se pak ve slané vodě, k níž se přidala 1 cibule, ocet i něco koření, jako candát. Když rybu přešel var, odtáhne se ke kraji, by se zprudka nevařila. Pak se polije máslem škvařeným, které se dá i do omáčníku k ní, vyzdobí bramborami, petrželí zelenou atd. Anebo se k ní dá holandská omáčka, jako při candátu č. 716.

Č. 719. **Úhoř na modro.**

Vlož na kuthan cibuli, kus mrkve, petržele, celeru, bobkový list, snítku tymiánu, všechno koření, polovinu octa, polovinu vody a nech to chvíli vařiti. Po té vlož do toho na kusy skrájeného úhoře a bedlivě dohlížej, aby se nerozvařil.

Č. 720. **Úhoř à la reine.**

2 litry vody, koflík octa vinného, kávová lžička soli, 1 cibule, několik pepřů a květ vaří se celou hodinu. Pak se tam vloží upravené kusy úhoře a do měkka se pozvolna uvaří, načež se vyndají a na sítě odkapati nechají. Po té se vloží na jiný kuthan do másla, v němž se odusily pečárky a zelená petržel sekaná. V tom se úhoř nechá na žhavém místě asi 10 minut, aby se prohřál; ale nesmí se vařiti.

V této omáčce se nese na stůl.

Č. 721. **Úhoř zadělávaný.**

Upravené kusy úhoře vloží se do kuthanu do vařící vody, ve které jsou 2 lžíce octa a sůl. Pak se vyndají a nechají odkapati. Na kuthanu připraví se žlutá jíška z čerstvého másla, rozředí se silnou hovězí polévkou a plnou sklenicí bílého vína. Míchá se tím, až se omáčka vaří, načež se osolí dle chuti, opepří, přidá se do ní jemná zelenina (str. 92), několik čerstvých pečárek, úhoř se do ní vloží a nechá se v ní plnou půlhodinu va-

řiti. Pak se mastnota s vrchu sebéře, omáčka se zacedí šťavou z 1 citronu, zakloktá 2 žloutky a nese se na tabuli. Hodí se za předkrm. Komu libo, může úhoře stáhnouti.

Č. 722. **Marinovaný úhoř.**

Zabitý úhoř se kromě hlavy celý stáhne. Pak se vykuchá, stočí, obváže motouzem nebo prostrká špejlí a dá se na olej nebo máslo péci. Má-li být krájený, nakrájí se za syrova. Pak se urovná do hrnku. Do šťávy z něho se přidá vařený ocet se vším kořením, syrová, na koláčky nakrájená cibule, kousek bobkového listu, tymiánu a soli. Vše to s octem uvařené se nalije na srovnaného úhoře, navrch se dá ještě něco kaparův a na lístky nakrájený citron. Takto upravený se nechá 4 dni i déle stát. Krášlí se aspikem. Takto se marinují i jiné ryby.

Č. 723. **Štika s mayonnaisou.**

Štika se očistí a pak ve slané vodě s přísadou zeleniny všeho druhu do měkka uvaří, načež se vyndá, dá vystydnouti a pak do věnce na mísu urovná. Do středu se nalije mayonnaisa.

Č. 724. **Štika se sardelovým máslem.**

Vyčištěná štika se málo osolí, dá na pekáč hřbetem nahoru, pomaže se máslem sardelovým a mezi pečením stále podlívá polévkou. Když jest napolo měkká, pomaže se zase sardelovým máslem. Upečenou vyndej na teplou mísu, omáčku zapraš moukou a proceď, načež ji přeliješ na štiku. Okrášlí se bramborami zelenou petrželkou posypanými a čtvrtkami citronu.

Č. 725. **Pstruzi v rosole.**

Na 7 velikých pstruhů se dá do kuthanu $^1/_2$ litru vody $^1/_3$ litru vína, $^2/_{10}$ litru octa, 1 cibule i se slupkou, bobkový list, tymián, koření, zelenina, z $^1/_2$ citronu kůra (bez bílého obalu); vaří se chvíli, načež se tam pstruzi vloží, uvaří a tak dlouho se v tom pak nechají, až vychladnou. Pak se opatrně vyndají, ale šťáva se ještě chvilku vaří. Po té se do ní zamíchá 1 vejce, 1 bílek a procedí se to skrze šat, přimísí se do rosolu

$1\frac{1}{2}$ deka rozředěné a vyčištěné želatiny, nechá povařiti a vlije se na pstruhy, kteří se zatím byli na mísu nebo do formy urovnali. Lépe dáti ze 2 bílků sníh.

Č. 726. **Pstruzi vaření.**

Pstruzi se očistí a stočí, aby ocásek se upevnil v tlamě, a polijí se vařícím octem. Pak se dá svařiti voda se lžicí octa a solí, do které se pstruzi vloží a v tom povaří. Za několik minut jsou dosti vařeni, polijí se máslem a vyzdobí petrželí. Též se k nim hodí omáčka holandská.

Č. 727. **Lín nebo švec.**

Líni se nejprve vařící vodou polijí, pak se oškrábou, trhnou, vymyjí a dle velikosti na dva nebo více kusů rozkrájejí, nebo jsou-li malí, mohou zůstati v celosti. Nejlepší jsou, když se uvaří ve slané vodě s kořením a octem a pak máslem škvařeným omastí. Též se může do vody dáti kousek másla. Komu libo, může k línům též upraviti některou holandskou omáčku. Mísa vyzdobí se brambůrkami, petrželí a strouhaným křenem, jsou-li líni pouze omaštěni.

Č. 728. **Rybí pudding.**

Tři asi s 1 kilo dobře prolisované ryby 6 dkgr. másla se 4 žloutky a 4 sardelemi, 1 lžíci parmazánského sýra, 1 housku, která je ve studené polévce namočena, a strouhanou cibuli. Vše se osolí, opepří a přidá se sníh ze 4 bílků. Forma puddingová vymaže se máslem, vysype houskou, vloží se do ní utřenina, upevní se, přiklopí poklicí a vaří v páře asi hodinu. Pak se vyklopí na kulatou mísu a nese na stůl. Omáčka k tomu je sardelová nebo hořčicová a nalije se zvlášť do omáčníku.

Č. 729. **Ragoût z ryby buď schvalně pečené nebo ze zbytků ryb.**

Udělá se na másle bledá jíška, zalije hovězí bílou polévkou, trochu bílého vína, málo sardelového másla nechá se povařiti, ryby jakýkoliv druh se nakrájejí na kousky, je-li zbytek lososa, nebo malinké houbičky, nebo žampiony, malé růžičky květáku a lanýže, též ocásky račí a malé knedlíčky houskové, vše se dá do té

omáčky a zalije citronovou šťavou a se žloutkem vše se jen zlehka zamíchá a nechá na kraji plotny, až se dává na stůl, by se teplé udrželo; vařiti se to již nesmí. Dává se to buď do muší nebo do bílých koflíčků nebo do zvláštní mísy ragoûtové. Je-li polévka z ryb, může se dáti na místo hovězí polévky.

Č. 730. **Treska.**

Treska se dvakráte spaří vařící vodou, pak se ve slané vodě uvaří a máslem, v němž se jemně sekaná cibulka usmažila, se polije. Dá se k ní smetanový křen a mísa obloží se bramborami.

ŠESTNÁCTÝ DÍL.

Příkrmy.

Příkrmy doplňují každou tabuli i obyčejný oběd měšťanský, a dle toho také řídí se jejich volba. Pro domácí stůl se volí sytější a živnější, pro tabule lehčí a jemnější.

Příkrmy nazývají se všechna jídla, ať moučná, ať zelinná, vaječná, z luštěnin a pod., která se předkládají po mase. Sem čítati se mohou, přesně vzato, i jemné nákypy, puddingy, rosoly, rozmanité pečivo, ale z pravidla se takto označují všeho druhu moučná, mléková a vaječná jídla, která se nečítají k jemným nákypům, rosolům atd.

Tímto roztříděním obvyklým i my v naší knize kuchařské se řídíme a tento díl věnujeme obyčejným a rozmanitým příkrmům všeho druhu, které rozdělujeme v pět částí:

1. Rozmanité příkrmy.
2. Záviny a kotouče.
3. Omelety.
4. Smaženiny.
5. Ovocné příkrmy.

1. Rozmanité příkrmy.

Č. 731. Bramborová kaše.

Brambory se oloupají, omyjí a uvaří ve slané vodě. Hned jak se scedí, prolisují se na sítě, po té se dá kaše na kuthan anebo do hrnku a k ní kus čerstvého másla; na 3litrový hrnek bramborů vařených čítá se 14 dekagr. Pilně se tím míchá a za-

lívá se vařící smetanou nebo mlékem, až je z toho sněhobílá, jemná kaše, načež se odstaví od parníku. Posypá se smaženou houskou pro ozdobu, nebo cibulkou.

Č. 732. **Brambory se slaninou.**

Uvař brambory ve slupce s trochou soli, oloupej je a nakrájej na koláčky. Na kuthanu nech rozpáliti kus slaniny dle množství brambor; pak na ni dej jemně skrájenou cibuli zapěniti, lžíci mouky, zamíchej, zalij hovězí polévkou, umíchej pilně, přimis marjánky dle chuti, dobře to povař, rozkloktej a přeceď na skrájené brambory.

Č. 733. **Risotto.**

$^1/_4$ kila rýže přeber, otři, vlij na ni 1 litr polévky a nech vařiti. Když je uvařena, přimis k ní 20 deka másla, hodně syrových hub skrájených a uvařené žaludky i maso z kuřete na kostečky skrájené, něco bílého pepře dle chuti a 6 deka parmazánského sýra. Dobře to promíchej a dej na mísu. Za okrasu se k tomu dávají husí játra, která se lanýži prostrkala, na husím sádle, v němž se zpěnila jemně sekaná cibulka, udusila, bílým vínem při tom podlila, a pak na podlouhlé, úhledné řízky skrájela.

Č. 734. **Obyčejné knedlíky.**

Kus másla jako veliké vejce rozdrob v $^1/_2$ kilu mouky. Po té to osol a zadělej z ní těsto se 3—4 žloutky a mlékem nebo vodou, kterou také se zadělává. Těsto budiž přiměřeně vláčné, ani řídké, ani tuhé, a hodně je vypracuj! Po té teprve přimis do něho 2 housky na kostečky skrájené a v másle usmažené. Těsto se nechá delší dobu odpočívati, čím déle, tím lépe, a nejméně hodinu, načež se kulatou lžící vykrajují z něho hodně veliké knedlíky, a zavářejí se do slané, klokotem vařící vody. Po chvíli se vařečkou nadzvednou, by nepřilehly. V celku se vaří $^1/_2$ hodiny. Pak se děravou lžící vyberou, vidličkou roztrhnou, omastí a smaženou strouhanou houskou posypou.

Č. 735. **Slaninové knedlíky.**

Rozkrájej 6 housek na kostečky a dej je na 20 dekagr. slaniny osmažiti. Po té je vlož do mísy, přilij $^1/_3$ litru mléka, $^1/_8$ kila mouky, 4 vejce, dobře to promíchej, tvoř knedlíky a $^1/_4$ hodiny je vař.

Č. 736. **Knedlíky s uzeným masem.**

14—20 deka slaniny skrájej a na ní usmaž 4 na kostečky skrájené housky. Z $^1/_2$ kila mouky, 8 vajec zadělej vodou těsto přiměřené na knedlíky, osol je, ale opatrně, by se nepřesolily, hodně vypracuj, dej k němu pak usmaženou housku a $^1/_4$ kila uzeného, libového, drobně usekaného masa, zamíchej a hned zavářej knedlíky do vařící vody. Vaří se 20 minut.

Č. 737. **Knedlík Pálfy.**

8 housek, nebo dle váhy 32 deka, se nakrájí na velké kostičky a smáčí v $^1/_2$ litru mléka. 20 deka slaniny nakrájené též na kostky dá se dusit, až sežloutne a jest průhledná jako sklo. Nyní utře se 16 deka másla se 6 vejci, která se k němu jedno po druhém dávají a 2 žloutky. Pak se k tomu dá naznačená houska a slanina, dobře se to promíchá, osolí a utvoří z toho velký knedlík, který se dá do ubrousku a s ním do vroucí vody na 1$^1/_2$ hodiny do páry vařit.

Č. 738. **Litický knedlík.**

4 housky na kostky nakrájené se usmaží. 106 gr. másla, 6 celých vajec a 2 žloutky se utrou; kolik jsme dali vajec, tolik dáme lžic smetany i mouky a osolíme.

Pak se dá do ubrousku, do slané vařící vody na $^3/_4$ hodiny vařiti.

Č. 739. I. **Švestkové knedlíky.**

70 gramů másla utře se se dvěma žloutky; k tomu žejdlík mouky, osolí se dle potřeby a zadělá mlékem či smetanou, by z toho bylo těsto vhodné ku hnětení knedlíků. Rozválí se, nakrájejí kousky, do nich se dává po švestce, knedlíky se zakulatí a do osolené vařící vody se zavaří. Podlijí se na míse máslem přeškvařeným a strouhaným sýrkem se posypou. Ve mnohých domácnostech dává se i máslo i sýrek zvláště na stůl, by si každý po libosti vzal obého, a knedlíky se posypou pro okrasu smaženou strouhanou houskou.

Na místě švestky může se zabaliti do těsta jedna menší merunka nebo 3—4 třešně beze stopek. Pak se nazývají knedlíky merunkové nebo třešňové.

Č. 740. II. Švestkové knedlíky.

Na $^1/_2$ kilogr. dobrého, ne však řídkého tvarohu čítá se $^1/_8$ kilogr. másla. Obé se dobře utře, osolí, přidá se 6 celých vajec a $^1/_2$ kilogr. mouky. Do kousků těsta zabálejí se švestky, zakulatí a uvaří.

Toto těsto se může též vařiti v ubrousku v páře, když na místo mouky dá se plný čajový koflík prostřední krupice.

Č. 741. Višňové knedlíky.

2 bílé strouhané housky se utrou se 7 dkgr. čerstvého másla; po té k tomu přidej 2 lžíce strouhaného tvarohu, 3 vejce, 8 lžic smetany, zpracuje se z toho těsto, nechá se chvilku odpočinout, potom se z něho dělají knedlíky.

Č. 742. Dobré třešňové knedlíky.

1 žejdlík mouky se namíchá do 1 žejdlíku vařícího mléka, míchá se, až se utvoří lesklá kaše, která se nechá vychladnout; přidá se 9 deka másla, 3 žloutky, z 3 bílků pevný sníh a 4 vařené prolisované brambory, trochu se osolí a přidá dle potřeby mouky na jemné těsto.

Č. 743. I. Bramborové knedlíky.

12 velikých bramborů se jemně rozstrouhá, k nim se dá 7 dkgr. másla nového a tře se to; po té se k nim připojí 2 žloutky, 2 celá vejce, 3 lžíce smetany, $^1/_2$ žejdlíku suché, jemné dětské krupice, $^1/_2$ suchého rohlíku na kostečky rozkrájeného a usmaženého. Těsto se osolí a tvoří se knedlíčky, které se zavaří do slané vařící vody. Na míse se podlijí máslem.

Č. 744 II. Bramborové knedlíky.

Utři na 10 ustrouhaných brambor 4 deka másla se solí; pak jedno po druhém k tomu přimíchej 4 vejce a s každým lžíci bramborů, načež dej ostatní, $^1/_4$ kila krupice a dobře to promíchej. Na stole uválej šišku, krájej na kousky, tvoř knedlíky a vař ve slané vodě. Vyzdobí se smaženou cibulkou.

Č. 745. III. Bramborové knedlíky.

Na 10 ustrouhaných vařených brambor čítají se 3 celá vejce, která se s nimi rozmíchají, osolí, přidá se $^1/_2$ ustrouhané cibule, něco pepře dle libosti, ale není ho také třeba. Pak se to prosype hrstkou mouky a smíchají se s tím 3 housky na drobné kostečky skrájené a v másle usmažené. Dobře se to promíchá, dá se knedlíček na zkoušku vařiti a dle toho se mouky přidá, je-li třeba. Knedlíky se kulatí a zavaří do vařící studničné vody, v níž vaří se $^1/_4$ hodiny. Omastí se a vyzdobí smaženou houskou.

Č. 746. I. Tvarohové knedlíky.

Utři na míse 8 deka másle, přidej k němu $^1/_2$ kila prolisovaného tvarohu, 2—4 žloutky a 2 celá vejce jedno po druhém v to vmíchej, osol, přidej 4 lžíce mouky a tolik strouhané bílé žemle, by se pěkně dělaly knedlíčky as jako jablíčka malé; pak je zavař ve tvrdé, slané vodě. Dříve jeden malý utvoř na zkoušku a uvař, abys mohla dle potřeby přidati housky.

Č. 747. II. Tvarohové knedlíky.

Utři 10—14 deka másla, přimis k němu 1 kilo tvarohu a zase tři; po té přisyp 3 bílé strouhané housky, osol to, 7—8 celých vajec, trochu citronové kůry, promíchej dobře a tvoř kulaté, v mouce obalené knedlíky nebo knedlíčky. Zavářej je do slané vařící vody. Na míse se omastí a smaženou houskou posypou. Knedlíčky těmi také se zdobívá mísa s masem hovězím.

Č. 748. III. Tvarohové knedlíky.

Utře se 1 kilo tvarohu s 10 deka másla; po té se k tomu přidává jedno po druhém 8 vajec, $3^1/_2$—4 dclt. krupice a hrstka strouhané housky se s tím spojí a osolí. Nechá se to hezky dlouho odpočívati, jelikož krupice teprve stáním nabude. Pak se uvaří malý knedlíček na zkoušku, a je-li tuhý, přidá se na lžičku smetany, opačně trochu housky. Vaří se jako předešlé.

Č. 749. I. Krupicové knedlíky.

Dej do mísy $^1/_2$ litru krupice, na to vlije se $^1/_2$ litru svařeného mléka, míchá se tím, pak se to nechá vychladnout. Dej 3 vejce, 3 housky na kostečky nakrájené, na másle smažené,

trochu soli, dobře promíchej a nech to $^1/_4$ hodiny stát; pak knedlíky kulať a zavařuj je do vroucí vody.

Č. 750. II. **Krupicové knedlíky.**

Na 4 housky $^1/_4$ kila krupice, 3 vejce, $^1/_4$ žejdlíku rozpáleného másla. Housky se skrájejí na kostečky, dá se k nim krupice, osolí se to a spaří tím rozpuštěným máslem i dle potřeby ještě žhavou polévkou; teprve když to vychladlo, zamíchají se do toho vejce jedno po druhém a přidati se může i sekaná zelená petržel, komu libo. Vaří se ve slané vodě a mastí pak máslem.

Č. 751. **Tvarohové nudle.**

Udělej ze 2 vajec nudle, pokrájej je jak motouz silně. uvař je ve slané vodě, proceď, prolij studenou vodou a nech vystydnout. Utři 25 dkgr. másla, 30 dkgr. cukru a 8 žloutků; přidej $^1/_2$ kg. prolisovaného tvarohu, kousek citronové kůry, něco sultánek, z 8 bílků sníh a nudle. Promíchej vše, pekáč vymaž máslem, vysyp bílou houskou nebo také moukou, těsto tam nalij a nech péci.

J i n ý p o m ě r: $^1/_2$ kila tvarohu, 3 žloutky, 3 deka másla, 3 deka mandlí sladkých strouhaných, $^1/_2$ deka hořkých, 20 deka cukru, citronovou kůru, ze 3 bílků sníh. — Nudle se uvaří ve mléce.

Č. 752. **Halušky.**

Připrav si z vaječného těsta větší čtverečky než do polévky. Uvař je ve slané vodě nebo v polévce. Uvař libové uzené maso, drobně je rozsekej, smíchej na míse se čtverečky uvařenými, přidej něco citronové kůry, prohoď to asi hrstí strouhané housky a osol. Na $^1/_2$ kila masa čítá se z $^1/_2$ kila mouky čtverečků. Na tento poměr se utře 10 deka másla nového se 6—8 žloutky, rozmíchej to s $^1/_2$ litrem smetany nebo mléka, vlij to na předešlou míšeninu do mísy, dobře ji promíchej a posléze do ní zamíchej ze 6—8 bílků tuhý sníh. Pekáč anebo formu vymaž máslem, vysyp bílou houskou, míchaninu tam vlij, pokladˇ máslem a v troubě halušky do růžova upeč.

J i n a k s e u p r a v u j í t a k t o: Míšenina se vlije do formy, poklade máslem a v troubě se nechá dříve zapéci, než se smetana se žloutky, k nimž se i sníh připojí, vlije. Stačí též, dáme-li celá vejce.

Č. 753. Buchty.

Na $^1/_4$ kila mouky utře se 12 deka másla (polovina může býti převařeného); k tomu 3 žloutky, 7 deka cukru, citronovou kůru, 3 deka skynutých kvasnic a dle potřeby vlažného mléka. Těsto se vypracuje, dá skynouti, a pak se tvoří z něho buchty.

Č. 754. Buchtičky se smetánkou.

2 deka droždí nechá se skynouti; pak se utře 12 dkgr. másla, přidají se 2 celá vejce, 2 žloutky, zase se to tře; k tomu 50 deka mouky, trochu citronové kůry a soli, velikou lžíci cukru, dle libosti sultánek; skynuté zatím droždí a těsto s mlékem dle potřeby, by z toho bylo těsto, jako na buchty se zadělá. Dobře se propracuje vařečkou a nechá skynouti. Skynuté se dá na vál, válečkem se rozválí a vypichují nebo krájejí se z něho malé buchtičky. Forma nebo pekáč vymaže se máslem, buchtičky se skládají jedna vedle druhé a pomažou máslem. Do formy se kladou ještě jednou na sebe; nechají se skynout a upéci. Když jsou vlažné, posypou se cukrem a polívají se smetánkou. (Viz omáčky.)

Č. 755. Buchtičky z máslového těsta.

Vezme se 28 dkgr. másla, tolikéž mouky, 1 celé vejce, 1 žloutek, 2 lžíce vody a dobře se to vypracuje. Tvoří se malé buchtičky a plní sekanými jablky nebo tvarohem. Pekáč nebo plech se vymaže máslem.

Č. 756. I. Zelníky.

Na $^1/_2$ kila mouky rozdrob 6 deka másla, 6 deka cukru k tomu přimis, citronovou kůru, osol a pak zadělej těsto se 6 žloutky, z 1 deka droždí kváskem a mlékem. Mléka se dá dle potřeby, by z toho bylo dobře uhnětené těsto, ani tuhé, ani řídké. Důkladně se propracuje a dá kynouti. Cukr a kůra se může vynechati.

Zelí hlávkové se jemně skrájí a dá do slané vařící vody spařiti, ve které je může asi var přejíti; po té se scedí, dobře z vody vymačká, ještě rozseká na prkénku sekáčkem a dá na kuthan. Kus másla vloží se pod ně, něco cukru, na špičku nože pepře a dusí se, až změkne. Pak se zalije sladkou smetanou a dá vychladnouti. Skynuté těsto se dá na vál moukou posypaný,

rozválí se z něho placka tlustá na hřbet nože a z ní se vykrajují kolečka tvořítkem. Na ně se dává vrstvička vychladlého zelí, přiklopí se druhým kolečkem, přitiskne v krajích, a zelníky pak se pokládají na vymazaný plech. Tam se urovnají a dají kynouti. Než se dávají do trouby péci, pomažou se máslem. Když navrchu začínají hezky žloutnouti, obracejí se na druhou stranu, pomažou zase máslem a hezky se upekou do růžova.

Č. 757. II. Zelníky.

$^1/_3$ litru mléka, 3 žloutky, 2 lžíce cukru, 18—20 gramů droždí dej do hrnku, osol to a udělej kvásek. Když skyne, zadělej tím tolik mouky, kolik třeba, by z toho bylo tak tuhé těsto jako na vdolky. Pak vykrajuj kolečka jako na koblihy veliká, pokládej na polovinu zelí, jak výše udáno připravené, druhými je přikrývej, menším kroužkem vykrájej a nech ještě kynouti. Pak je usmaž v rozpáleném másle na kuthanu nebo také na lívanečníku dobře máslem vymazaném.

Č. 758. I. Lité lívance.

Do hrnku se dá $^1/_3$ litru syrového vlažného mléka, 2 celá vejce, 3 žloutky, 2 lžíce cukru, 4—5 deka másla rozehřátého a prochladlého, sůl a citronová kůra. To se hodně rozkloktá a rozmíchá, načež po troškách opatrně, by se nenadělalo žmolků, přidává se mouka, a to tolik, aby z toho bylo řídké těsto na lívanečky, asi jako na kapání. Ke konci se dají dva dkgr. rozředěného droždí a nechá se to kynouti. Pak se lžicí lijí z těsta lívanečky na lívanečníku, který se rozpuštěným máslem namaže. V tom se po obou stranách osmaží a pak se mažou buď povidly a posypají strouhaným syrečkem anebo se mažou máslem a posypají cukrem se skořicí. Též se uvnitř nadívají. Dá se totiž méně těsta na lívanečník, na ně kousek zavařeniny nebo jiného nadívání a na to zase vrstva těsta.

Č. 759. II. Těsto na lívance.

Vezmi 2 litry vlažného mléka, rozkloktej do něho 8 žloutkův a 14 deka tlučeného cukru, lžičku soli, něco citronové kůry, 7 deka rozpuštěného másla, a pak přidávej tolik mouky, by to bylo husté jako na řídké kapání; když jest vše dobře rozmícháno, přidej z 8 bílků tuhý sníh, 8 dkgr. rozdělaného droždí a nech kynout. Peč jako výše.

Č. 760. III. **Livance.**

1 žejdlík mouky, 3 žloutky, 3 celá vejce, 3 dkgr. droždí a tolik smetany, aby z toho bylo hezké těsto, též trochu cukru a málo soli.

Č. 761. **Koblihy z páleného těsta.**

³/₄ žejdlíku vody, ³/₄ žejdlíku mléka, 21 dkgr. másla se dá svařit. Když se to vaří, nasype se do toho 30 dkgr. mouky a nechá se to opět vařit, až je to husté, ale musí se tím stále míchat. Potom se to dá vystydnout. Když je to vystydlé, zamíchá se do toho 8 vajec jedno po druhém. Plech se namaže máslem a posype moukou. Lžicí se dělají hromádky hezky daleko od sebe. Trouba musí být vyhřáta jako na buchtu. Koblihy se navrch omočí v rozvařeném cukru. Potom se každá nařízne a nadije pomocí přístroje smetanovou sladkou pěnou. Než se však nadívají, musí býti zcela vychladlé.

Č. 762. **Žemlovka.**

Žemle nakrájejí se na tenké lístky a složí na hlubokou mísu. V hrnku se rozkloktá na 8 housek ¹/₃ litru mléka nebo slabší smetany se 3—4 žloutky, 7 dekagr. cukru, 4 deka rozehřátého másla a vlije se to na housky, by tím nasákly. Nechá se to asi dvě hodiny státi. Pak se do toho zamíchají hrozinky, mandle, citronová kůra, pekáč vymaže se máslem, housky se tam vlijí, navrchu se pokladou máslem, dá se to péci a když jsou housky již zapečeny, zalijí se smetanou, ve které se 1—2 žloutky rozkloktaly. Může se zaměniti tím, že se dá polovina housek, na ně třešně a pak ostatní.

Anebo se dá vrstva housek a vrstva jablek na řízky skrájených.

Též se dává dobře upravený tvaroh mezi housky.

Č. 763. **Jemná žemlovka.**

(Pro 6 osob.)

6 housek nakrájí se na stejné koláčky, ty pomažou se rozpuštěným máslem, dají se na plech a nechají v troubě zčervenat; potom pomažou se všechny po jedné straně zavařeninou malinovou. Forma vymaže se máslem, posype bílou houskou, dno vyloží se houskami, zavařeninou navrch. Na to tři vrstvy na-

krájených oloupaných jablek, která se posypou jemně sekanými mandlemi, hrozinkami, cukrem a skořicí, kdo ji miluje, i citronovou korou. Na to opět housky a tak se to opakuje, až je forma naplněna. Uvaří se $^1/_3$ litru vína a nechá prochladnouti; pak se do něho rozkloktají 2 žloutky, housky se jím polijí, a žemlovka se v troubě peče. Celkem se čítá 11 deka cukru.

Č. 764. Žemlovka se sněhem.

Housky skrájejí se na tenké a menší lístky, omočí ve mléce, pomažou se jakoukoliv libo zavařeninou, vloží se do vymazané formy a na první vrstvu natřese se sníh s cukrem ušlehaný. Pak zase housky, na ně sníh a tak dále, až je forma naplněna. Navrch musí přijíti sníh a pak se peče.

Č. 765. Řízky s hovězím tukem.

Rozkrájej 4 housky na lístky a pokrop je mlékem. Utři 10 dkgr. hovězího tuku se 7 deka másla, až jest bílý, dej do něho 10 dkgr. tlučeného cukru, 6 žloutků, 5 dkgr. na nudličky rozkrájených mandlí, 5 dkgr. malých hrozinek, dle chuti cukrované pomerančové a citronové kůry, vše dobře promíchej a ze 4 bílků sníh k tomu zlehka přimíchej. Lístky z housek pomaž po jedné straně připravenou nádivkou z tuku a stav je za sebou vždy mazanou stranou k suché do máslem vymazaného a houskou vysypaného pekáče. V pekáči narovnané řízky polij $^2/_{10}$ litru smetany, do které jsi 2 žloutky rozkloktala. Pomaž všechno vrchem se zbytkem upraveného tuku a nech to, ne však dlouho, by se to nevysušilo, v troubě upéci.

Jinak můžeš též z oněch 2 bílků, které ti zbývají, sníh ušlehati se 7 deka tlučeného cukru a tím řízky pomazati.

Č. 766. Jablkovec.

Sloupni se žemliček červenou kůrku, skrájej je na lístky, slož do mísy a pokrop je mlékem, by změkly. Oloupej jablka a skrájej na drobné řízky. Vymaž formu máslem, vylož ji vrstvou housek, pokrop je máslem a na ně pokládej vrstvu jablek. Tuto posyp cukrem, hrozinkami, mandlemi sekanými a zase začni klásti housky. Tak pokračuj, až je všechno vyčerpáno a forma plná. Navrch pokládej housky, pokrop máslem a dej to do páry vařiti asi na $^3/_4$ hodiny. Mezitím svař s cukrem bílé víno

(dle velikosti formy si urči míru) a polij jím jablkovec ve formě. Pak to dej do trouby na $^1/_4$ hodiny péci.

Č. 767. Jablka v županu.

Pěkná míšeňská jablka stejné velikosti se oloupají a jadérka z nich vydlabou. Asi 2 hodiny před upotřebením polijí se buď arakem anebo jemným rumem a posypou hodně cukrem. Nyní se rozválí máslové nebo křehké těsto tence a nařezá se zoubkovaným kolečkem (rádlem) na čtverečky. Do každého čtverečku se dá jedno shora uvedené jablko, které se naplní buď jemnou zavařeninou nebo drobně sekanými mandlemi, hrozinkami a citronovou korou. Špičky těsta (máslového) se spojí přes jablko dohromady, potom se to pomaže vejcem, posype mandlemi a nechá pěkně do žluta péci.

Č. 768. Žemlový smaženec.

Tři pilně na míse 14 dkgr. másla, pak přimis k tomu citronovou kůru, 20 dkgr. cukru, 8 žloutků, 7 dkgr. mandlí na hrubo rozsekaných a 7 dkgr. hrozinek; měj připravena oloupaná a na drobno nakrájená jablka a na kostečky nakrájené housky, které navlaž smetanou. Smíchej vše dobře s utřeným máslem a žloutky a přidej posléze sníh z 8 bílků. Vymaž pekáč máslem, vlož do něho těsto a nech v troubě péci. Upečené posyp cukrem.

Č. 769. Krupičný smaženec.

Do 1 litru mléka zavař krupici jako na kaši a míchej tím, až je hotová; pak ji odstav s plotny, přidej 4 dkgr. nového másla, míchej, až kaše vychladne, načež k ní přimis citronovou kůru, 20 dkgr. cukru, 6 žloutků, dobře to utři a posléze vmíchej do toho ze 6 bílků tuhý sníh; nech v pánvi nebo na pekáči rozpálit máslo, vlij do něho krupičné těsto a peč v troubě; upečený smaženec nakrájej na úhledné kusy a posyp cukrem.

Č. 770. Moučný smaženec.

V 1 litru mléka rozkloktej 8 žloutků, přidej trochu soli, 10—14 dkgr. cukru na citronu ostrouhaného a tolik mouky, by bylo těstíčko jako na kapání. Po té se tam procedí skrze síto 7—10 dkgr. rozehřátého nového másla. Z 8 bílkův ušlehej

tuhý sníh a natřes v těsto, vlij do pánve nebo na pekáč s rozpáleným máslem, nech zvolna péci; pak vidličkou jej roztrhej a přidej k němu ovocnou šťávu nebo smetánku.

Č. 771. Císařský smaženec.

Utři v míse $8^3/_4$ dkgr. nového másla, až se zpění. Vraz tam 5 žloutků, 3 lžíce tlučeného cukru, 5 lžic mouky přidávej s mlékem, kterého dáš $^3/_4$ žejdlíku. Dej sníh z 5 bílků, zvolna zamíchej a rychle peč.

Č. 772. Třešňovec.

10 dkgr. másla se rozpustí, přecedí, připojí se k němu 6 žloutků, 6 deka cukru a tře se to. Pak se přilívá pozvolna $^1/_2$ litru mléka a s ním střídavě také po lžíci mouka, by se netvořily žmolky. Mouky se dá tolik, kolik třeba, by bylo těsto jako na kapání, osolí se, přidá kůry citronové, promíchá dobře a posléze se přimísí k těstu lehce ze 6 bílků tuhý sníh. Pekáč vymaže se máslem, těsto se do něho vlije, posází třešněmi a v troubě do růžova upeče, načež se rozkrájí na úhledné čtverce, které se posypou cukrem.

Č. 773. Houskový třešňovec.

(Pro 10 osob.)

Utři 12 deka másla s 8 žloutky a 3 lžícemi cukru, přidej citronovou kůru, trochu skořice, 8 ustrouhaných a v $^1/_2$ litru mléka namočených housek. Libo-li, můžeš přičiniti k tomu také 6—8 deka neoloupaných, strouhaných mandlí, ale těch není nutně třeba. Posléze natřes do toho z 8 bílků tuhý sníh a nasyp tam $^3/_4$ kila třešní nebo višní. Poslední žádají více cukru. Vymaž pekáč nebo formu máslem, vysyp houskou, nalij tuto úpravu asi na 2 prsty s výše na ni a peč $^1/_2$ hodiny v dobré troubě.

Č. 774. Sněhový kopec.

Na vál dají se $^2/_3$ litru mouky; trochu se jí nechá na vypracování, do ostatní rozdrobí se $3^1/_2$ deka másla, udělá se důlek a těsto zadělá se ze 2 lžic smetany, 2 lžic bílého vína, $^1/_2$ lotu tlučeného cukru a 2 vajec. Těsto se vypracuje, rozdělí na kusy

rozličné velikosti a z každého vyválí se placka, největší tak veliká, aby se vešla na obyčejnou pánev, druhé menší a menší. Když jsou placky vyváleny, dají se na prkénko a propíchají vidličkou, načež na rozpáleném másle na pánvi jedna po druhé se upekou. 2 lžíce mouky hladce se rozmíchají s trochou mléka, a pak se to sloučí s $^1/_3$ litru studeného, uvařeného mléka. K tomu se dá 10 žloutků, 21 deka cukru, dá se to na žár a kloktá se tím tak dlouho, až smetánka hodně zhoustne. Po té se přelije do jiného studeného hrnku, a míchá se, až úplně vystydne. Největší upečená placka se dá na kulatý, dolní plech od tortové formy a pomaže se tou smetánkou, na ni se dá jiná, opět pomaže smetánkou, a tak se pokračuje, až je vše vypotřebováno. Čím výše, tím menší placky se dávají, aby to tvořilo kopec. Ušlehá se z 10 bílků s cukrem pevný sníh, celý kopec se tím namaže a nechá $^1/_2$ hodiny zvolna péci.

Č. 775. I. **Moučná polenta.**

25 dkgr. másla tře se se 4 žloutky, jež dávají se jeden po druhém. Přimísí se do toho $^1/_2$ žejdlíku mléka, $^1/_2$ žejdlíku mouky, na konec pak přimíchá se ze 4 bílků sníh. Smíšenina dá se v namočeném ubrousku do vařící slané vody vařiti 1 hodinu. Mastí se máslem a sype houskou.

Č. 776. II. **Moučná polenta.**

13 dkgr. másla jemně utři se šesti žloutky, přidej 1 žejdlík smetany, 2 žejdlíky mouky, trochu soli, trochu květu a ze šesti bílků sníh. Hlavní věcí jest, aby bylo vše dobře utřeno. Po té se uvaří jako předešlá, nití krájí, máslem mastí a mákem umletým s cukrem smíšeným sype.

Č. 777. III. **Polenta.**

Na $^1/_2$ litru smetany dej $^1/_2$ litru mouky, 5—6 žloutků. Propracuj vařečkou těsto, osol, připoj citronovou kůru a posléze z 5—6 bílků sníh. Kuthan anebo formu vymaž máslem, dej do ní a $^3/_4$ hodiny nebo celou v páře to vař. Uvařenou polentu krájej na lístky, omasť máslem, posyp smaženou houskou a parmazánským sýrem.

Hodí se též za výzdobu mísy k hovězímu masu.

2. Záviny a kotouče.

Č. 778. Tažený závin.

Do $^1/_2$ žejdlíku vlažné, něco málo osolené vody rozkloktej jedno vejce a kousek másla jako oříšek lískový; po té připrav na vál 2 žejdlíky pěkné mouky, udělej z ní kolo jako se dělá na nudle a vodou s vajíčkem zadělej těsto jako na nudle. Těsto pak vytluč, až se dělají krupičky na něm a až dostane lesk; pak je nech přiklopené pod hrnkem nebo kuthanem odpočinout asi hodinu. Prostři ubrus na stůl, posyp jej moukou, vlož těsto odpočinuté na ubrus, vezmi váleček a trochu těsto na počátku rozválej; po té vytáhni je opatrně rukama tak tence, až by bylo průhledné. Vytažené těsto pak pokrop hojně rozpuštěným máslem, posyp ustrouhanou smaženou houskou, hrozinkami, rozsekanými mandlemi, tlučeným cukrem a skořicí, citronovou korou i vanilkou, načež na to pokládej na tenko rozkrájená jablka, která se rozloží po celém tažení, by nezůstalo žádné těsto vytáhnuté prázdno; když tak všechno upraveno, zabalí se těsto do kotouče, který se vloží na vymazaný pekáč, pomaže máslem a v troubě se upeče.

Když vytaženou a posypanou plochu chceme svinovati, nadzvedneme ubrus na jedné straně a opatrně těsto svinujeme. Silné okraje po vytažení vždy se ořežou. Peče se asi hodinu a může se také jednou mezi pečením posypati hrubě tlučeným cukrem.

Jiné poměry těsta: $^1/_3$ litru mouky, jedno vejce, za oříšek veliký kus másla a tolik studené vody, by z toho bylo vláčné těsto.

$^1/_3$ litru mouky, 2 žloutky, 6 deka másla, vlažná voda.

Č. 779. I. Jablečný závin.

Do $^1/_2$ kila mouky rozdrob 2 dkgr. másla, trochu osol a zadělej se 2 žloutky nebo 1 vejcem a studenou tvrdou vodou těsto, které hodně vypracuješ, až se na něm dělají bubliny; pak udělej z toho těsta asi tři bochánky, pomaž je rozpuštěným máslem, přiklop misou nebo kuthanem a nech až $^1/_2$ hodiny těsto ve studenu odpočinout. Pak je na posypaném ubruse na stole vytáhni tence, pokrop vytažené těsto rozpuštěným máslem, posyp smaženou houskou, na lístky skrájenými jablky, hrozinkami, rozsekanými mandlemi, cukrem promíchaným se skořicí nebo va-

nilkou, 2—3 hořké strouhané mandle k tomu dej a citronovou kůru. Zabal závin a dej na vymazaný máslem pekáč; peč jej v troubě do bleděžluta a při pečení maž závin máslem. Též můžeš jej smetanou kropiti. Mnohé kuchařky zalijí závin do polovice smetanou.

Č. 780. II. Jablečný závin.

Do 1 kg. mouky dej 25 dkgr. másla, 5 vajec, trochu soli, mlékem zadělej a dobře propracuj a nech těsto as $^1/_2$ hodiny odpočinout; těsto pak rozválej na ubruse tak tence jako na nudle, posyp smaženou houskou, nakrájenými jablky, nakrájenými mandlemi, hrozinkami, citronovou korou, cukrem a skořicí, zaviň a dej na pekáč máslem vymazaný péci; při pečení maž závin máslem.

Č. 781. I. Jablečný závin skládaný.

Do 56 deka mouky rozdrob 30 deka másla, 10 deka cukru, citronovou kůru a pak zadělej 1 vejcem a 2 lžicemi rakouského vína těsto. Vypracuj je, rozděl na díly: jeden rozválej na plechu vymazaném, pokryj těsto jablky skrájenými, rozvařenými a prolisovanými, která již vychladla a v nichž jsou černé hrozinky, mandle sekané, citronová kůra a cukr, aby byla sladká. Pak druhý díl těsta na vále rozválej, tou plackou jablka pokryj, vejcem nebo smetanou pomaž a upeč.

Č. 782. II. Jablečný závin skládaný.

Dej na vál $^1/_2$ kg. mouky, 35 dkgr. másla, 15 dkgr. cukru, citronovou kůru, 6 žloutky to zadělej, těsto dobře vypracuj a dej na chvíli do studena. Pak rozválej z toho těsta tenkou placku na plech máslem vymazaný a dej upéci; upečenou pomaž jablkovými povidly, posyp rozsekanými mandlemi a hrozinkami; pokryj opět jednou plackou syrovou, pomaž žloutkem a dej na novo do zlatova upéci do trouby.

Č. 783. III. Jablečný závin skládaný.

12 dkgr. másla spoj lehce se 7 deka mouky. Do jiných 14 deka mouky rozdrob asi 5 dkgr. másla, přidej pak 1 vejce, 2—3 lžíce smetany, osol to a zadělej těsto, které musí býti tak tuhé jako na švestkové knedlíky, a nech je odpočinout.

Pak opatrně vyválej máslovou placku, a jak se dá vyválet, tak velikou též udělej placku ze druhého těsta. Dej obě na sebe, a to máslovou navrch a slož je jako při máslovém těstě; opět vyválej, slož, zase vyválej a tak třikráte učiň. Po té těsto rozděl ve dva díly, vyválej třeba hned na plechu dosti tence, poklaď na větší koláčky skrájenými jablky, promíchanými strouhanou osmaženou houskou, hrozinkami, cukrem se skořicí, třeba též i mandlemi, citronovou korou nebo vanilkou. Přikryj druhým vyváleným těstem, na stranách placky k sobě dobře přitiskni, pomaž smetanou a nech závin pozvolna dobré $^1/_2$ hodiny péci.

Můžeš též závin naplniti dobře připravenou tvarohovou nádivkou.

Č. 784. Třešňový závin.

Vezmi 1 žejdlík mouky, dej do něho 1 celé vejce, trochu cukru a kousek másla vlažnou vodou rozředěného. Zadělej z toho jemné těsto, dobře vypracuj a nech odpočinout pod teplým kuthanem asi $^1/_4$ hod.

Pak hezky těsto vytáhni, vytáhnuté pokrop máslem, posyp usmaženou houskou, cukrem a třešněmi, zaviň a zvolna peč.

Č. 785. Višňový závin.

V $^1/_2$ kg. mouky rozdrob 10 deka másla, zadělej pak se 2 žloutky, 1 vejcem, lžicí smetany vláčné těsto, osol je a oslaď. Dobře je propracuj, rozválej tence z toho na vále asi jako na nudle placku. Vyloupej dle potřeby třešně, promíchej je přiměřeně cukrem, skořicí, strouhanou smaženou houskou, posyp tím placku, by všady byla dosti pokryta, sbal závin a dej na vymazaný pekáč zvolna péci. Posyp cukrem a nes na stůl.

Jiný poměr: $^1/_2$ kila mouky, 15 deka másla, 8 žloutků, lžíci smetany.

Na místě třešní mohou se také dáti višně, ale tu je třeba více cukru.

Č. 786. I. Tvarohový závin.

Na vále se rozdrobí 15 deka čerstvého másla v 1 litru mouky, osolí se to a zadělá z toho těsto se 3 vejci a vlažnou vodou, by bylo o něco málo řidší než na nudle. Dobře se propracuje a dá pod vlažnou hlubokou mísu odpočinouti. $^1/_4$ kila tlučeného cukru se utře se $^1/_4$ kila másla; do toho přidává se za stálého tření jedno po druhém 6 vajec a 6—8 žloutků, citro-

nová kůra, několik strouhaných hořkých mandlí, 2 kila prolisovaného tvarohu, 30 deka strouhané housky a ze 6—8 bílků tuhý sníh posléze se do toho vmíchá. Na pomoučněný ubrus dá se těsto odpočinuté, pomaže po vrchu máslem rozpuštěným a vytáhne se tenounká placka, po které upravený tvaroh se rozetře, hrozinkami posype, svine a závin máslem pomazaný pak se ve vymazaném pekáči do růžova upeče. Mezi pečením maže se také máslem. Je-li tvaroh tuze suchý, rozředí se dříve lžicí smetany. Na místě citronové chuti může se všady dáti do závinu vanilková chuť.

Č. 787. II. Tvarohový závin.

Vezmi 28 dkgr. mouky a rozděl ji na 2 stejné díly, jeden díl zadělej s celým vajíčkem a s 2 dkgr. kynutých kvasnic rozdělaných se 2 lžicemi smetany, a vypracuj těsto. Když je těsto dobře vypracováno, přiklop je teplým kuthanem a nech kynout. Nyní vezmi druhý díl mouky, rozdrob do něho 16 dkgr. čerstvého másla, přidej trochu citronové kůry, těsto dobře propracuj a též hrnkem přiklop. Mezi tím připrav si tvaroh do závinu. Tvaroh: Vezmi 28 dkgr. prolisovaného tvarohu, přidej do něho asi 7 dkgr. utřeného másla, 2 žloutky, 1 celé vejce, 4 hořké mandle, 7 dkgr. černých hrozinek (chceš-li, můžeš dáti též 7 dkgr. skrájených mandlí), dle libosti cukru, trochu vanilky, a to vše promíchej. Nyní vezmi skynuté kvasnicové těsto, proválej je tím máslovým těstem, propracované potom válečkem rozválej v placku a pak několikráte slož dohromady jako u máslového těsta, s tím však rozdílem, že se nenechá odpočinout. Když těsto po čtvrté rozválíš, rozděl je na 2 díly, jeden tence rozválej jako na halušky, dej ho na máslem pomazaný plech a pomaž tvarohem; nyní rozválej též tak silně druhý díl, kterým tvaroh přikryješ, dobře k tomu prvnímu kol do kola přimáčkni, pomaž máslem a dej do červena upéci. Pečený posyp cukrem a vanilkou.

Č. 788. Rýžový závin.

Rozkloktá se v $^1/_6$ litru vlažné vody 1 vejce, jako oříšek kousek másla a trochu soli; to se kloktá na plotně, aby to zůstalo vlažné. Pak se dá na vál prosátá mouka, udělá se z ní kruh, a doprostřed vlije se po troškách vlažné zadělání a vypracuje se to jako máslové těsto, až jsou na něm puchýře. Když je dosti vypracováno, rozdělí se těsto na dva díly a nechá na hodinu pod hrnkem odpočinouti. Mezi tím vezme se 14 dkgr.

rýže, vypere se v horké vodě, spaří se, vypere znova ve studené vodě, dá se na kuthan, přidá se k ní $^{2}/_{3}$ litru smetany nebo mléka, a nechá se to tak dlouho vařiti, až je z toho hustá kaše a mléko všechno je vyvařeno, načež se to nechá vystydnouti. 7 dkgr. másla utře se na míse, přidá se k němu citronová kůra, vychladlá rýžová kaše a znova se to tře; po té 5 žloutků, něco vanilky, $5^{1}/_{2}$ dkgr. cukru se přimísí a posléze z 5 bílků tuhý sníh, který lehce do toho se zamíchá. 1 díl těsta se dá na pomoučněný ubrus, dobře a tence se vytáhne, tlusté kraje se okrájejí, vytažené těsto pokropí se máslem a pomaže upravenou rýžovou kaší. Potom se zavine, dá na pekáč a nechá do červena upéci. Tak učiní se i s druhým dílem těsta.

Č. 789. **Tyrolský závin.**

Pilně utři 20 dkgr. másla; přidej k němu 4 žloutky, 2 lžíce cukru, citronovou kůru, osol a opět tři; pak tam dej 50 dkgr. mouky, 2 dkgr. droždí, a to již vykynutého, dle potřeby mléka a vypracuj těsto jako na buchty. Nech je vykynouti, namaž plech máslem, rozválej na něm asi na dvě dlaně široce těsto, jednu polovinu (na podél) namaž zavařeninou, druhou na ni přiklop, pomaž vejcem, posyp hrubým cukrem, nech vykynout a pak záviny pozvolna upeč.

Č. 790. **Nudlový závin.**

Ze 3 vajec upracuj vaječné těsto a skrájej z něho drobné nudle. Uvař je ve vařícím mléce, sceď a dej vychladnouti. Utři 4 deka másla, dej k němu 3 žloutky, 2 dkgr. cukru, citronovou kůru, dobře to smíchej, do nudlí přimis a posléze s tím sluč ze 3 bílků tuhý sníh. Vymaž plech máslem, vysyp houskou, dej na něj na prst vysoko této nudlové kaše a nech ji trochu opéci. Pak namaž na to zavařeninu, sbal to na plechu do kotouče, potři máslem rozehřátým a nech dopéci. Na stůl hodně posyp závin cukrem.

Č. 791. **Závin z máslového těsta.**

28 deka másla, 14 deka mouky se spojí, 14 deka mouky, 1 vejce, 1 žloutek, 1 lžíce lihu nebo rumu, $^{1}/_{10}$ litru smetany. Z toho se upracuje těsto, až se na něm tvoří puchýře, pak se

rozválí, máslo s moukou se do toho zavine a dá se to do studena. Když těsto odpočinulo, rozválí se, zavine a zase dá do studena. To se třikráte opakuje. Posléze se těsto vyválí tak jako plech, na němž se peče, dá se na něj (nebo se také hned na plechu vyválí), v prostředku se pomaže buď jablkovou nádivkou, buď upraveným dobrým tvarohem anebo zavařeninou, kraje se přehodí, by šly asi na 3 prsty od sebe, a závin se potře smetanou a v troubě upeče. Může se též lístky ze syrových jablek s ostatní příchutí posypati jako tažený závin.

Č. 792. **Kotouč se sekaninou z masa.**

Připrav si z dobrého masa sekaninu. (Viz č. 271.) Vypracuj vaječné těsto a vyválej z něho 7 placek rozličné velikosti: nejmenší aby byla jako talíř veliká. Největší placku polož na ubrousek máslem namazaný, pomaž ji sekaninou, pokryj opět menší placku, a to stále opakuj, až vypotřebuješ všechny. Po té ubrousek pevně zavaž a dej to vařit do vařící vody asi na $1\frac{1}{2}$ hodiny. Uvařený kotouč rozkrájej, posyp smaženou houskou a polij rozpáleným máslem.

Č. 793. I. **Závin z páleného těsta.**

4 dkgr. másla dej rozehřát, pak odstav s plotny, přimis do něho 4 velká vejce, $\frac{1}{2}$ litru smetany nebo mléka, 2 vrchovaté lžíce mouky. To vše se rozmíchá na kuthanu jako na kapání, dá se to opět na plotnu a nechá svařit v hustou kaši při stálém míchání, jež se pak odstaví a míchá se jí, až vychladne. Na míse utři zvlášť 4 dkgr. másla s 8 žloutky, přidej 10—13 dkgr. cukru, citronovou kůru, až se to zpění, a pak s tím sluč onu vychladlou uvařenou kaši. Vše dobře utři a tuhým sněhem z 8 bílků lehce promíchej. Namaž plech máslem, potři ho tímto těstem na prst tlustě, posyp sekanými mandlemi i hrozinkami, nebo 7 dkgr. citronády a 7 dkgr. nakládané pomerančové kůry, a nech to do žluta upéci. Upečené za tepla rychle zaviň a pomaž následujícím citronovým ledem: 14 dkgr. cukru, citronovou šťávu a trochu vody tři, až to zhoustne. Pak dej závin do trouby osušit, načež jej na úhledné kousky skrájej, vyrovnej na mísu do koruny a okrášli zavařeninou. Může také zůstati v celosti a dáti se tak na mísu. Uprav tento čokoládový krém: $\frac{1}{2}$ litru smetany nebo mléka, 4—6 žloutků, kousek vanilky, 4 dkgr. cukru, 10 dkgr. ustrouhané čokolády rozkloktej, dej vařit, až to zhoustne, ale

stále tím míchej. Po té tím libovolně závin na míse okrášli nebo celý polij.

Může se také jenom zavařeninou namazati, rychle za tepla sbaliti, cukrem posypati a nésti na stůl.

Č. 794. II. Závin z páleného těsta.

1 žejdlík mléka se dá na plotnu vařit. Do žejdlíku mléka se dá tolik mouky, aby z toho bylo těsto jako na hustou kapánku. Když se mléko na plotně vaří, zavaří se do něj těsto a nechá se při ustavičném míchání na plotně v hustou sladkou kaši uvařit. Tato nechá se vychladnout, mezi tím se tře 14 dkgr. másla, vychladlá kaše se po kouscích do toho přidává, 8 žloutků jeden po druhém se též do toho utře, osladí se to dle libosti vanilkovým cukrem, trochu rozstrouhaných mandlí se přidá a konečně z těch osmi bílků tuhý sníh se vmíchá. Na uzavřený plech máslem vymazaný a moukou vysypaný se polovička těsta nalije a zvolna peče. Teplé pomaže se zavařeninou libovolnou a sbalí v kotouč. Posype se cukrem a nese na stůl. Stačí na dva záviny.

Č. 795. I. Piškotový závin.

6 žloutků se tře se 7 deka cukru a citronovou korou, až je to husté, načež ze 6 bílků tuhý sníh se $3\frac{1}{2}$ deka mouky lehce do těsta se zamíchá. Plech se pomaže hodně máslem, těsto se na něj rozetře a nechá do růžova upéci (musí se velmi opatrně péci, neboť se snadno připálí). Když je dosti upečeno, pomaže se zavařeninou a zavine se rychle do kulata. Z 5 bílků se ušlehá tuhý sníh, zamíchá se do něho 14 deka vanilkového cukru, závin se tím nahoře hodně vysoko pomaže a nechá tak ještě v mírné troubě do růžova osušiti. Je vždy lépe mouku současně se sněhem zamíchati.

Č. 796. II. Piškotový závin.

10 lžic cukru tři s 10 žloutky, až vyskakují puchýře, něco citronové kůry vmíchej do toho a 10 lžic mouky zároveň s tuhým sněhem z 10 bílků. Na máslem pomazaný plech těsto vylij a v prudší troubě je upeč. Upečené pomaž jakoukolivěk zavařeninou a za horka rychle závin sbal. Ze 3 bílkův ušlehej tuhý sníh; 14 dkgr. vařeného cukru až se táhne do něho vmíchej, tři, až to vychladne, tím závin polij, do trouby dej osušit, pak jej na kousky nakrájej.

Č. 797. III. **Piškotový závin.**

Dej na mísu $^{1}/_{2}$ kila cukru tlučeného, přimíchej k němu 24 žloutky a míchej tím půl hodiny; pak ušlehej ze 24 bílků tuhý sníh a přidávej do toho za ustavičného míchání vždy lžíci mouky a lžíci sněhu; když jest v tom všecken sníh, již to nemíchej. Nyní pomaž plech, nalij na něj toho umíchaného těsta tolik, aby ho, když se všude stejně rozlije, bylo na půl malíku vysoko, a dej je do horké trouby spěšně do žemlova upéci. Zatím připrav buď malinovou neb rybízovou zavařeninu, pomaž jí upečené těsto, ale jen tence, zaviň to, potři sněhem na dva prsty tlustě a dej do vlažné trouby ještě stuhnouti.

Č. 798. IV. **Piškotový závin.**

Ušlehej z 10 bílků tuhý sníh, přimis k němu 10 žloutků, 11 deka cukru, 11 deka mouky, citronovou kůru, lehce to promíchej, vymaž plech máslem, vysyp moukou, těsto na něm rozetři, upeč do zlatova, pomaž zavařeninou, zaviň a polij polévou cukrovou.

Č. 799. **Piškotový kotouč.**

Tři vždy 1 žloutek s malou lžicí mouky, s vrchovatou lžicí cukru a s citronovou korou; pak v to natřes z 1 bílku tuhý sníh, dej na namazaný plech a rychle do růžova upeč. Po té pomaž zavařeninou, sbal v kotouč, pomaž tlustě sněhem s cukrem a vanilkou smíchaným a nech v troubě zrůžovatět. Dle toho, jak má být kotouč veliký, řiď se při počtu vajec.

Č. 800. **Železniční závin.**

9 žloutků se utře se 17 deka cukru, až je to husté; odváží se 12 deka mouky, polovina se natřásá do těch žloutkův a ještě se to tře; potom se do toho zamíchá z 9 bílků sníh a ta druhá polovička mouky. Nyní se to rozdělí na 2 polovice, do jedné se přimíchá ze 2 tabulek rozstrouhaná čokoláda. Každé to těsto se rozetře a upeče zvláště na vymazaném plechu; když jsou oba koláče upečeny, potře se bílý nějakou zavařeninkou, čokoládový koláč položí se přes něj, pokryje sladkým sněhem, posype cukrem a dá na chvilku do trouby. Pak se to rozkrájí a klade na mísu.

Č. 801. **Pomerančový závin.**

4 vrchovaté lžíce cukru na pomeranči před tlučením otřeného utři pilně se 7 žloutky a po té k tomu přiceď ze 2 pomerančů procezenou šťávu, 7 lžic mouky a posléze ze 7 bílků tuhý sníh lehce do toho vmis. Peče se v troubě na plechu máslem pomazaném, na němž se těsto rozetře. Pak se opatrně nožem pozvedne a sbalí.

Č. 802. **Jahodový závin.**

Dej do mísy 57 dkgr. cukru, 24 žloutků, z 12 bílků sníh a tři všechno asi hodinu. Po té k tomu přidej trochu citronové kůry a naposled 18 dkgr. mouky obyčejné a 9 deka bramborové mouky. Zamíchej to, namaž těsto na 2 plechy voskem pomazané a dej je péci. Upečené pomaž prolisovanými, s cukrem smíchanými jahodami a pak to zaviň. Povrchu polij závin čokoládovou polévou.

3. Omelety.

Č. 803. **Piškotová omeleta.**

V míse hlubší tři 2 žloutky se 2 lžicemi cukru $^1/_2$ hodiny; po té k tomu přimíchej ze 2 bílků tuhý sníh a současně s ním tam vsypávej 2 malé lžíce mouky. Na pánvi máslo rozpal, vlij na to těsto, upeč omeletu, upečenou pomaž zavařeninou a sbal. Může se též posypati pouze cukrem a skořicí.

Č. 804. **Nadýchaná omeleta.**

2 žloutky se utrou se 2 zarovnanými lžicemi cukru; ze 2 bílků tuhý sníh se k tomu lehce zamíchá a s ním současně pouze kávová lžička mouky se natřese. Na pánvi se máslo rozpálí, těsto na ně vlije a v troubě upeče. Omeleta je ve chvíli upečena, opatrně se sejme, pomaže zavařeninou, přeloží se, cukrem posype a nese rychle na stůl. Neobrací se při pečení.

Č. 805. **Rychlá omeleta.**

Utři 3 žloutky a 1 plnou lžíci cukru (mohou se též dáti 3 kapky rumu) a k tomu se natřese ze 3 bílků tuhý sníh a

s ním zároveň dej asi na špičku mouky k tomu. Vymaž omeletovou pánev máslem, těsto vlij na ni a dej do prudké trouby upéci. Pak se namaže zavařeninou a nese na stůl.

Č. 806. **Smetanová omeleta.**

Koflík sladké, koflík kyselé smetany, 6 žloutků, 10½ deka mouky, ze 6 bílků tuhý sníh. To se smíchá, na vymazaném pekáči nebo pánvi upeče jako omeleta, pomaže zavařeninou a sbalí.

Č. 807. **Ovocná omeleta.**

Do hrnku dají se 4 ne příliš plné lžíce mouky, 4 celá vejce a něco málo soli. To se rozmíchá, až je z toho jemný kvásek; pak se dá na dvě stejně velké pánvičky rozehřát máslo, a když je rozpáleno, vlije se na každou polovice těsta a omelety nechají se v troubě upéci. Upečeny jsou, když se na nich dělají bubliny. Dříve než se pekou, připraví se tato povidla: Oloupají se míšeňská jablka, rozkrájejí na čtvrtky a zbaví ohryzků; pak se dají na kuthan, nalije se na ně něco horké vody, dá se k nim cukr a citronová kůra. Dusiti se nechají tak dlouho, až jsou měkká. Potom prolisují se na sítě. Pak se vezme větší omeletová pánvice, vymaže se hodně máslem, dá se na ni jedna z upečených omelet, udělá se ze dvou bílků sníh, k němuž se dá 5½ deka tlučeného vanilkového cukru, polovice toho sněhu smíchá se s povidly jablkovými, omeleta se tím potře, druhá se na ni položí a nahoru se dá zbytek sněhu; do toho napíchají se v řádkách na nudličky rozkrájené mandle a nechá se to ½ hodiny volně péci.

Č. 808. **Nadívané omelety.**

Do ⅔ litru mléka rozkloktej 6 žloutků, 2 lžíce rozpuštěného másla, citronovou kůru, něco cukru, osol a dej mouky tolik, by z toho bylo řídké těsto jako na kapání. Dobře je propracuj a posléze přimis ze 6 bílků tuhý sníh. Vymaž pánev máslem, nalij na ni lžíci těsta a zamávej opatrně do kola pánví, by se po ní stejnoměrně rozlilo. Upeč každou omeletu po obou stranách. Pak je maž po vrchní straně nádivkou, stáčej z nich trubičky a klaď na pekáč máslem vymazaný jednu vedle druhé. Poklaď nebo pomaž je vrchem máslem a dej je péci. Když jsou poněkud zapečeny, zalij je mlékem, do něhož můžeš také žloutek rozkloktati.

Nádivky oblíbené jsou: tvaroh dobře upravený, jablková povidla nebo housková nádivka. Tato se připravuje takto: máslo se rozpálí, strouhaná houska v něm usmaží a dá vychladnouti. Pak se smíchají s ní hrozinky malé, mandle sekané, cukr tlučený, vanilka nebo skořice.

Též výtečná jsou v tom syrová, na lístky rozkrájená jablka, promíchaná s příchutí jako do tažného závinu, ale kromě smažené housky, která se do omelet nesmí pak dáti.

Č. 809. Nadívané omelety s jablkovou nádivkou.

6 žloutkův utře se jemně se 7 deka cukru a po té se k tomu přimísí ze 6 bílků tuhý sníh současně se 7 deka mouky. Z toho se upekou 3 omelety.

Jablka se oloupají, nakrájejí na kousky a dají s vínem a cukrem dusiti. Měkká se prolisují na sítě. Utrou se 2 žloutky se 7 deka cukru, ušlehá se sníh ze 4 bílků, 10 deka drobně usekaných mandlí, citronová kůra a s tím jablka se smíchají. Vymaže se tortová, odepínací forma máslem, vysype bílou houskou, na dno dá se 1 omeleta, pomaže se touto jablkovou nádivkou, na to opět omeleta, zase nádivka a třetí omeletou se přikryje. Pekou se $^1/_2$ hodiny v troubě; když jsou upečeny, odepne se kruh formy a buď se posypou omelety cukrem nebo se polijí nějakou cukrovou polévou.

Č. 810. Nadívané omelety s čokoládovou nádivkou.

Do 1 litru mléka se rozkloktá 9 žloutků, 4 dkgr. cukru, citronová kůra a přidá tolik mouky, aby bylo těsto husté jako na kapání; posléze z 5 bílků tuhý sníh lehce se do toho zamíchá. Na pánev dá se vždy na rozpálené máslo lžíce těsta a do růžova se po jedné straně upeče.

Čokoládová nádivka: 7 dkgr. másla se rozehřeje, vmíchá se do něho 10 deka mouky, $^1/_2$ litru smetany, od které se několik lžic odlilo, 4 tabulky strouhané čokolády, 10 dkgr. cukru; to vše kloktá se na plotně, až to zhoustne. Ve smetaně, která se odlila, rozkloktá se 6—8 žloutků, zalije se tím vychladlá čokoládová kaše a tře se to dosti dlouho, načež se k ní přimísí z těch bílků sníh. Nádivkou pomažou se upečené omeletky, které se zavinou a kladou do pekáče vymazaného syrovým máslem jedna vedle druhé. Než se dají péci, posypou se cukrem a zbylou nádivkou se potrou. Když jsou trochu zapečeny, zalijí se 3—4 lžícemi smetany a celkem se pekou $^1/_2$ hodiny v troubě.

Č. 811. Nadívané omelety krémem.

14 deka mouky, $3^1/_2$ deka másla, 18 gramů cukru, $^2/_{10}$ litru mléka, 3 žloutky. To se umíchá a pekou se omelety, které se nadívají krémem.

Krém: 9 gramů mouky, 9 deka cukru, $^1/_3$ litru mléka, $7^1/_2$ žloutku, 18 gramů tlučených mandlí, citronovou kůru na plotně kloktej, až je z toho zahoustlá kaše, připoj vanilku a míchej, až to vystydne.

Č. 812. Omeleta s vinnou pěnou.

Ušlehá se ze 13 bílků tuhý sníh; k němu přidá se 13 žloutků, 20 deka cukru a naposled 14 deka mouky. Omeletová pánev pomaže se voskem, utře papírem a pekou se omelety jedna po druhé v troubě. Když jsou upečeny, pomažou se po jedné straně zavařeninou a kladou na mísu jedna na druhou. Poslední se nepomaže, aby nebyla nahoře zavařenina. K tomu se dává vinná pěna (chaudeau). Jakmile jsou omelety na míse narovnány, nesmějí se přendavat.

Č. 813. Omelety s ořechovým krémem.

8 žloutků, 21 deka mouky, $10^1/_2$ deka cukru se ponenáhlu smíchá a sloučí se 14 deka rozpuštěného přehřátého másla. Když je to dobře utřeno, přilijí se k tomu $^2/_{10}$ litru mléka, rozmíchá se to a posléze z 8 bílků tuhý sníh. Upekou se silné omelety, kulatá mísa vymaže se máslem, na ni se upečené omelety kladou a mažou se střídavě jedna ořechovým krémem, druhá rybízovou nebo jinou zavařeninou dle libosti. Poslední zůstává nenamazaná. Odpínající kruh z tortové formy se vymaže máslem a také o něco větší kus papíru, kterým se uvnitř vyloží, aby přesahoval nad kruh. Tím kruhem se omelety na míse obepnou a dají do zlatova upéci. Kdyby vrchem snad v troubě hnědly, pokryjí se papírem.

Ořechový krém: 1 žejdlík smetany, 14 deka cukru, 15 gramů másla, 7 deka mouky, 8 tlučených ořechů, 6 žloutků svař za stálého míchání v hustou kaši, po té odstav, ale míchej stále, až krém vystydne.

Č. 814. Omeletové nudle.

Upeč omelety z $^2/_{10}$ litru mléka, 3 vajec, cukru a tolika mouky, by z toho bylo těsto jako na kapání. Upečené rozkrájej na nudle a usmaž je pak v rozpáleném másle. Vyber je na mísu, přimis k nim 14 deka cukru, 4 deka hrozinek, 4 deka loupaných, na nudličky skrájených mandlí, 4 deka citronády, něco citronové kůry, všechno dobře promíchej, vymaž formu máslem, vysyp houskou a vsyp tam nudle, 6 vajec rozmíchej v ovařeném mléce; odměř si mléka dle potřeby, aby se jím zalila forma. Přidej k němu kus cukru s vanilkou utlučeného, zalij tím nudle ve formě a dej to do trouby péci. Můžeš také v troubě v páře pokrm tento péci.

Č. 815. Máslová omeleta s vinnou pěnou.

Odvaž si tolik cukru, kolik váží 2 vejce, též tolik mouky a tolik čerstvého másla. Cukr dej do kotlíku, přidej 4 celá vejce, trochu citronové kůry a šlehej to na kraji na plotně, až to zhoustne. Pak to od ohně odstav, ještě chvíli šlehej, zamíchej tam lehce moukou, naposledy rozhřáté máslo. Namaž těsto asi na prst tlustě na plech máslem vymazaný a moukou vysypaný a dej péci. Když je upečené, namaž jednu polovinu zavařeninou, druhou ji přiklop, nakrájej na podlouhlé kousky a polij vinnou pěnou (chaudeau).

Č. 816. Omelety s uzeným masem.

12 kávových lžiček mouky, 7 celých vajec, trochu soli, z $^1/_2$ citronu kůra, špetka pepře, všechno se dobře rozkloktá a hladce umíchá. Rozseká se jemně 4 deka i více, dle záliby vlastní, libové uzené kýty a zamíchá se do toho těstíčka. Z toho se upeče na másle omeleta, která se pak zavine.

Č. 817. Nadívané omelety se sekaninou.

Do hrnku dá se 5 vajec, 5 rovných lžic mouky, 15 lžic mléka, osolí se to, dobře promíchá a upeče se z toho 10 omelet na másle.

Kusy z rozličných pečení se na drobno rozsekají. Kousek cibule se jemně nakrájí a nechá na másle do růžova udusit. K ní přidá se to sekané maso, kus slaniny na kostičky nakrá-

jené, jemně sekaná zelená petržel, citronová kůra, 1 celý ožilkovaný telecí mozek, 2 celá syrová vejce, 2 hrsti strouhané housky, kus másla, osolí se to, zalije hovězí polévkou a nechá dusit, až to zhoustne. Pak vymaže se tortová forma máslem, vysype houskou, na dno dá se 1 omeleta, potře se sekaninou, na to opět druhá, zase nádivka, a tak střídavě, až je forma plná; nahoru musí přijít omeleta. Na ni pokladou se malé kousky másla, polije se žloutkem ve smetaně rozmíchaným a nechá $^3/_4$ hodiny péci. Pak odepne se kruh formy a ozdobí se to citronem.

Č. 818. **Omeletový pudding.**

Zbytky všech druhů masa, vařené i pečené, se drobně usekají. Na kuthanu se udělá bledá jíška, zalije se málo polévkou, to sekané maso se na to vloží, opět se trochu zalije polévkou, přidá se trochu strouhané housky, osolí se, nechá ještě malou chvíli posmažit. Pak se odstaví, přidá se několik žloutků nebo celých vajec a nechá se stát pouze v teple. Pak se udělá několik omeletek. Ubrus se omočí v teplé čisté vodě, doprostřed se položí omeleta, pomaže sekaným masem, opět se přiloží omeleta, pomaže masem, a tak se pokračuje, až jest to vysoké jako tort. Pak se ubrousek přes to položí, dá se na síto, na hrnec s vařící vodou do páry na 10 minut. Dává se jako předkrm.

4. Smaženiny.

Č. 819. **Knedlíky kynuté.**

$^3/_8$ kila mouky, $^1/_4$ kila tvarohu, 3 vejce, 1 deka kvasnic, mléka dle potřeby, osolí se to, vypracuje a nechá skynouti. Knedlíky se zakulatí a zase se dají kynouti do chladu, načež se osmaží v rozpáleném másle.

Č. 820. **Smažené růže.**

$1^1/_2$ kg. mouky, $^1/_2$ kg. másla na vále rozdrob, přidej trochu soli, 14 dkgr. cukru, 4 vejce, 4 žloutky a trochu smetany nebo rakouského vína. Vypracuj, rozválej a vykrajuj 3 velikosti hvězdiček, pomaž je uprostřed vejcem a klaď na sebe, omoč vařečku v mouce a uprostřed hvězdičky stlač, by se lístky zvedly. Dej na máslo usmažit; ozdob je zavařeninou uvnitř a posyp cukrem.

Č. 821. Vdolečky.

28 deka másla dej rozehřát, pak k němu dej 8 žloutků, 3 celá vejce, 14 deka cukru, osol to, rozkloktej, přimis kvásek z $5^1/_2$ deka droždí a pak zadělávej vlažným mlékem do 2 kilo mouky těsto; dobře je vypracuj, na prst tlustě vyválej a po té z něho vykrajuj tvořítkem vdolečky; dej je na plech skynouti a jen co by zarůžověly do trouby opéci, načež je v rozpáleném másle usmaž po obou stranách. Posyp je cukrem se skořicí nebo pomaž povidly a posyp syrečkem strouhaným. Pokapej je povrchu kyselou smetanou.

Jiný poměr těsta: $^1/_2$ kila mouky, 1 vejce, 10 deka másla, 5 deka cukru, 1 deka droždí.

Jiný poměr: 1 kilo mouky, 25 deka másla, 3 žloutky, 14 deka cukru, citronová kůra, 2 deka droždí. Vdolečky dle tohoto posledního druhu se přímo smaží, když skynuly v převařeném, rozpáleném másle.

Č. 822. Tvarohové vdolečky.

28 dkgr. čerstvého tvarohu, kousek převařeného másla velikosti vejce utři, přidej 2 celá vejce, 3 žloutky, 2 lžíce kvasnic, $^1/_6$ litru teplého mléka, 56 dkgr. mouky, štipec soli, 7 dkgr. tlučeného cukru a ihned udělej vdolečky. Když jsou vykynuté, usmaž v převařeném másle a pomaž dobrými povidly.

Č. 823. Chudí rytíři.

Skrájej housky na silnější lístky. Omoč je ve vlažném víně, v němž je přísada cukru na citronu otřeného, aby tím prosákly, a pak je pomaž po jedné straně zavařeninou. Slep je touto stranou k sobě, omoč ve vejci, obal ve strouhané housce a nech v másle rozpáleném usmažiti. Když se nesou na stůl, polijí se svařeným vínem, v němž je cukr, citronová kůra a něco skořice.

Jinak se mohou také housky v mléce pouze namočiti, aby jím prosákly.

Č. 824. Chudí rytíři s masitou nádivkou.

Nakrájejí se housky na silnější lístky a jen zlehka omočí se ve mléce. Na kuthanu rozpálí se slanina, na ní jemně sekaná cibulka se zapění, načež se na to vloží usekané maso z pečeně

některé, zamíchá šťavou z pečeně (nejchutnější je z hovězí), smíchá, přidá citronové kůry, osolí se to a opepří dle chuti. Touto sekaninou se housky pomažou, vždy dvě pomazanou stranou k sobě se slípnou, omočí se v rozkloktaném vejci, obalí ve strouhané housce a smaží se v rozpáleném másle. Housky mohou se mazati sekaninou č. 271 i některou kašovinou. (Viz Předkrmy.)

Tyto smažené housky mohou se dáti i za předkrm a z nesnází takto vypomoci.

Č. 825. **Rýžové hruštičky.**

Uvaří se hustá rýžová kaše v mléce, osolí a dá se tolik cukru, by byla sladká; cukr se buď na citronu otře, buď s vanilkou utluče a dobře se to promíchá. Z toho se utvoří hruštičky, jak při č. 463 udáno, obalí se ve vejci a strouhané housce a smaží se v převařeném másle. Sypou se cukrem.

Č. 826. I. **Stříkané koblihy.**

2 koflíky sbíraného mléka, jako vejce velký kousek másla se nechá vařit, pak se přidává do toho 1 koflík mouky a míchá se na kaši tak dlouho, až jde od vařečky. Když to vychladne, dá se do toho 5 žloutkův, 1 celé vejce a dle libosti cukru. To se neustále tře se 2 kapkami rumu a koblihy se vstřikují do rozpáleného másla. Usmaž je do zlatova, srovnej pak na mísu a polij je buď některou smetánkou nebo vinnou pěnou. (Viz Omáčky.)

Č. 827. II. **Stříkané koblihy.**

6—7 deka másla nech zpěnit a pak tam vlij přes cedník v $^1/_2$ litru tvrdé vody rozkloktaný a umíchaný půllitr mouky. Stále tím na plotně míchej, až to zhoustne. Odstav a míchej, až kaše vychladne. Do studené vmíchej 1 žloutek, 4 vejce, 4 deka cukru, trochu soli, citronovou kůru a dobře to utři. Na kuthanu rozpal převařené máslo, naplň těstem stříkačku a vystřikuj nebo lžičkou vykrajuj do másla kobližky. Každou hned nožem odřízni. Usmaž je do zlatova, dej na mísu a polij buď smetánkou vanilkovou nebo vinnou pěnou.

Č. 828. III. **Stříkané koblihy.**

Dej do $^1/_2$ litru studničné vody 6 deka másla, něco cukru a nech to vařiti. Když se to vaří, zavař do toho $^1/_2$ litru mouky, na plotně to dobře míchej, by nebylo žmolkův, a když to stydne, chvílemi tím zamíchej. Do polovychladlé kaše jedno po druhém vmíchej 7 vajec, 4 deka cukru a tři to $^1/_2$ hodiny pilně. Ostatní jako výše. Těsto se tak dlouho na plotně míchá, až se blýská.

Č. 829. **Sněhové kule.**

$^2/_{10}$ litru vody a kus másla, asi jako veliký ořech, se svaří a zamíchá se do toho jako u předešlých koblih $^2/_{10}$ litru mouky, což se zamíchá a vaří, až je z toho hustá kaše. Když to vychladlo, zamíchají se do toho jedno po druhém 3 vejce, osolí se to, ale málo, a pak se z těsta vykrajují lžicí malé kulaté kuličky, které se smaží v rozpáleném másle do zlatova. Dává se k nim vinná pěna.

Č. 830. **Tvarohové tyčinky.**

Utři 10 deka másla se 3 žloutky a 3 vejci; přidej 14 deka mouky a 47 deka prolisovaného tvarohu; z toho tvoř tyčinky a usmaž v másle jako stříkané koblihy.

Č. 831. **Boží milosti.**

$^1/_2$ kila mouky, 10 deka másla, 10 deka cukru, 4 žloutky, 4 lžíce bílého vína, pomerančová kůra, to vše se dohromady uhněte, dle potřeby se přidá něco mléka, by bylo těsto vláčné, vypracuje, rozválí se a vykrajují se z toho čtverečky, které se smaží v rozpáleném, převařeném másle. Usmažené posypou se cukrem a skořicí.

5. Ovocné příkrmy.

Č. 832. **Jablka v županu.**

Odvaž si 50 dkgr. mouky a 50 dkgr. másla. Do mouky rozemel 2 dkgr. másla od toho odváženého, osol to, zadělej 2 žloutky nebo jedním žloutkem a 1 vejcem, šťavou z půl citronu a koflíkem vody, aby bylo těsto tuhé asi jako na závin. Máslo vypracuj na vále ve vodě a nech je ve vodě odpočinouti; těsto

rozválej, máslo do něho naplácej, slož do čtyř hran a nech $^1/_2$ hodiny ve studenu odpočinouti. Pak těsto opět rozválej, převálej, nech odpočinout a tak 5krát opakuj. Zatím oloupej jablka pozorně, aby stopka se neulomila, rozřízni je v půli tak, aby byla část se stopkou menší, vyloupni ohryzek z obou částí, do větší části dej zavařeninu a druhou ji přiklop. Rozválej těsto asi na stéblo, nakrájej malé čtverečky, do každého dej jablko, přelož cípky přes sebe, nabodni na stopky, hezky přitlač, dej na plech vodou vymazaný, pomaž vejcem a dej péci. Když jsou upečena, posyp je cukrem.

Též můžeš formičkou vypíchnouti v jablku otvor; dolení těstem zacpi a celé jablko naplň zavařeninou.

Č. 833. Smažená jablka.

Pěkná jablka oloupej, vykroj a naplň zavařeninou. Nyní umíchej těsto jako na kapání, osol, oslaď a mlékem na husto zakloktej. Nadívaná jablka omoč kolkolem do těsta a obal v housce strouhané, kterou jsi dříve cukrem a sekanými mandlemi promíchala. Klaď je pak do kuthanu s rozpáleným máslem převařeným, nech usmažiti a pak posyp cukrem.

Č. 834. Smažené švestky s vinnou pěnou.

Dej do hrnku 1 litr mléka, přidej 15 žloutků, 10 dkgr. tlučeného cukru, trochu citronové kůry, kloktej tím a přidávej mouky tolik, až je to jako husté kapání; vymíchej těsto a konečně z 15 bílků tuhý sníh lehce do toho promíchej. Mezi tím uprav zavařené švestky, a to: vyndej pecku a na místo ní dej do každé loupanou mandli; po té každou švestku obal v tom těstě a smaž je v rozpáleném másle. Usmažené polij vinnou pěnou.

Č. 835. Závitky jahodové.

$^1/_3$ litru jahod, $10^1/_2$ dkgr. cukru dobře promíchej, nastříhej oplatky čtyřrohé asi na 4 prsty veliké, dej do každé hromádku jahod a zaviň, omoč v těstíčku ze $3^1/_2$ dkgr. mouky, $3^1/_2$ dkgr. cukru, 6 lžic vína, dvou vajec a nech v rozpáleném másle smažit.

SEDMNÁCTÝ DÍL.

Nákypy, puddingy a pěny.

N á k y p y nazýváme druh jemných příkrmů z vajec, cukru a přísad rozličných, které se v troubě pekou a v y b ě h n o u, to jest vykypí.

To jest známkou nákypův, ale také jejich choulostivou stránkou, jelikož zase tak rychle, ano rychleji spadávají, jak vyběhly. I jest v tom třeba dobrého rozpočtu, aby nákyp v pravý čas se dal do trouby a v pravý čas se nesl na stůl.

Nákypy vyžadují, aby vejce byla čerstvá, máslo chutné, přísady dobré a sníh z bílků tuhý. Sníh jest při nákypu činitelem důležitým; on způsobuje, že nákyp vybíhá.

P u d d i n g y jsou původu anglického a vaří se v páře v ubrousku. P u d d i n g y ve formách zvláštních v páře vařené jsou vlastně vařené nákypy, po způsobu puddingů již upravené. Anglický tento druh moučníků nezdomácněl dříve na pevnině, dokud nebyl takto přeměněn, aby byl zpola nákypem, zpola puddingem.

Vlastní pudding u nás méně je oblíben, ač je dosti znám a rozšířen v české kuchyni.

Nejprve se vařívaly takové nákypy v páře $^3/_4$—1 hodinu a pak bez páry $^1/_4$ hodiny v troubě pekly, aby vyběhly. Tím byl ráz nákypu zachráněn. Nyní však se přímo dávají i s vodou do trouby do páry péci, vlastně vařiti, neboť kde je pára, může se pouze ze zvyku mluviti o pečení. Tím se však začíná v našich kuchyních ráz p u d d i n g ů zachovávati a tyto od nákypův oddělovati.

Proto také nesmí býti v troubě, kde se nákyp peče, nikdy hrnek s vodou.

Kde v předpisech udáno »$^3/_4$ vař a $^1/_4$ hodiny v troubě peč«, může kuchařka dáti také na tu hodinu ihned nákyp do trouby s vodou.

Jelikož ponětí o nákypu a puddingu příliš u nás zobecněla, nechceme rušiti obvyklý pořad tím, abychom každý druh přesně dle známek jejich v knize této roztřiďovaly, jako ve velikých světových knihách kuchařských se děje. I uvádíme je dle toho, jak na předpise jsou označeny, ale aby učiněn byl začátek, roztřídily jsme tento díl takto:

1. Nákypy pečené.
2. Nákypy v páře vařené.
3. Puddingy.

K těmto posledním čítáme takové předpisy, které ihned již se označují jakožto pudding.

Hlavní známkou všech puddingů jest, že se vyklopují a že se k nim dává vždy nějaká omáčka sladká: vinná pěna, smetánka, ovocná šťáva a t. p.

Nákypy vařené tudíž, jelikož k poslednímu druhu vlastně náležejí, taktéž se vyklopují a polívají nebo krášlí. Pečené nákypy však se z pravidla nevyklopují a nesou se ve formě přímo na stůl. Odtud pochází zvyk výzdoby forem na stůl.

4. Pěny.

Pěny jsou jemný druh nákypů. Známkou jejich jest, že jsou pouze z bílkového sněhu a beze žloutků. Vyběhnou ještě výše než nákypy, ale také ještě rychleji spadnou.

Pěny jsou z pravidla z ovocných šťav a zavařenin. Jejich zdar spočívá v důkladném a pečlivém tření. Pekou se v porcelánových i stříbrných misách, v papírových skřínkách a t. p. Je to pouhý pamlsek, který žádá mnoho péče.

1. Nákypy pečené.

Pravidlem jest, že se forma nákypová vymaže máslem a vysype buď bílou strouhanou houskou, moukou, cukrem dle udání. Když se do nákypu zamíchá sníh, nesmí už státi, ale hned se dá péci.

Č. 836. Bramborový nákyp.

6 dkgr. čerstvého másla utři a připoj k němu 4 dkgr. sladkých oloupaných a tlučených mandlí. Dobře zase tři a po té přidej sekané citronové kůry z $^1/_2$ citronu, 14 dkgr. jemně tlu-

čeného cukru a zase míchej. Do toho pak — jeden po druhém — zamíchej 8 žloutků; při každém připoj něco ustrouhaných vařených brambor, až jich tam vmísíš celkem 14 dkgr. Konečně utluč z 8 bílků tuhý sníh, zvolna jej do toho natřásej a při tom přisyp 2 lžíce bílé strouhané, prosáté housky. Forma se vymaže máslem, vysype houskou, těsto se do ní vlije, a v troubě se nákyp zvolna peče $^3/_4$ hodiny.

Č. 837. Nudlový nákyp.

Uvař ve $^2/_{10}$ litru mléka 7 deka nudlí (jak do polévky velkých) do husta. Když ta kaše vychladla, přimíchej 4 žloutky, $3^1/_2$ dkgr. cukru, $3^1/_2$ dkgr. másla, ze 4 bílků sníh a nech ve formě upéci.

Č. 838. Nákyp ze strouhaného těsta.

Ze 2 vajec uhněť vaječné těsto, ale nerozválej je. Utvoř tvrdé bochánky a na struhadle je jemně ustrouhej. Když strouhanka uschla, zavařuj ji do mléka a míchej tím stále, až je z toho hustá kaše. Tu dej vychladnout a zatím utři na míse kus másla jako vejce velký nebo 4 deka, po libosti cukru, citronovou kůru a po kousku k tomu přidávej vychladlou kaši; po té k tomu přimíchej 8 žloutků, něco mandlí sekaných a posléze z 8 bílků tuhý sníh. Dej nákyp do vymazané a houskou vysypané formy upéci.

Č. 839. Krupicový nákyp.

Uvař $^1/_3$ litru krupice ve $^2/_3$ litru mléka dobrého nebo smetany na hustou kaši; po té ji odstav, přimis k ní 7 deka másla, dokud je žhavá, a pak nech vychladnouti. Lépe, mícháš-li ji, až vychladne. Pak vmíchej do kaše 6 žloutků, 10—12 deka cukru, citronovou kůru a posléze ze 6 bílků tuhý sníh. Vymaž formu máslem, vysyp houskou a peč nákyp $^3/_4$ hodiny v troubě.

Změniti se může takto:

Přimis ke kaši 7—10 deka pařených, strouhaných mandlí, z 1 pomeranče šťávu, na němž jsi dříve cukr na kůře otřela. Rozděl kaši na 2 díly, první vlij do formy, polož na ni oplatku, na oplatku zavařeninu a zase kaši.

Č. 840. **Rýžový nákyp.**

14 deka rýže svař v $^1/_2$ litru mléka a nech dusit tak dlouho, až zhoustne; po té přimíchej 7 deka másla, 10 deka cukru, 7 žloutkův a ze 3 bílků tuhý sníh s kouskem tlučené vanilky. Formu vymaž, naplň do poloviny rýží, poklaď oplatkami obyčejnými nebo cukrovými, namaž rybízovou zavařeninou, doplň rýží a nech upéci.

Cukrové oplatky. 17 deka mouky, 2 deka cukru nech svařit ve $^2/_{10}$ litru mléka v hustou kaši. Plech namaž máslem, rozmaž naň těsto a nech do tmavožluta každý oplatek upéci.

Tento nákyp se změní, připojíme-li 4 deka sladkých sekaných a $^1/_2$ deka hořkých mandlí. Též se mohou na oplatky klásti i zavařené višně a jakákoliv zavařenina.

Č. 841. **Rýžový nákyp s jablky.**

V 1 litru mléka uvař 20 dkgr. rýže v hustou kaši a nech vychladnout. Utři 10 dkgr. másla s 8 žloutky, trochu citronové kůry, 14 dkgr. cukru, 7 dkgr. strouhaných loupaných mandlí a asi 2—3 hořké. Pak do toho vychladlou kaši vmíchej po kouscích a lehce tam natřes z 8 bílků tuhý sníh. Formu vymaž máslem, vysyp houskou, vrstvu té kaše tam nalij a poklaď oplatkami. Oloupej jablka, ohryzky z nich opatrně vydlab a dutinu tím vzniklou naplň zavařeninou, jakoukoliv ti libo; po té obal jablka v tlučeném cukru a klaď je do formy na oplatky. Na jablka zase nalij zbývající kaši, poklaď máslem a zvolna nákyp hodinu v troubě peč.

Č. 842. I. **Radeckého nákyp.**

14 dkgr. rýže se vypere, spaří a dá do $^1/_2$ litru mléka vařiti. Stále se tím míchá, až je z toho hustá kaše, která se dá vychladnout. Mezi tím se utře 8 dkgr. másla, k němu se přimísí kaše, 5 žloutků, 7 dkgr. cukru a posléze ze 3 bílků tuhý sníh. Kaše se dá do formy máslem vymazané a nechá se zapéci. Pak se pomaže zavařeninou, dá se navrch hustý sníh s cukrem a nechá se to dopéci. Sněhu se může dle libosti ušlehati navrch.

Č. 843. II. **Radeckého nákyp.**

Tři $^1/_4$ kg. ve mléce svařené rýže s 10 dkgr. másla, přidej 14 dkgr. cukru. Tři, až to prochladne. Přidej pak 7 dkgr. mandlí

loupaných mletých a za stálého míchání jeden po druhém k tomu přimís 8 žloutků, trochu vanilky s cukrem tlučené, 6 dkgr. naložené pomerančové kůry zároveň s citronádou sekané. Pak dej do velké mísy studenou vodu, dej do ní mísu s těstem a pilně tři. Posléze lehce vmíchej k tomu z 8 bílků tuhý sníh a dej přes prst silně toho těsta do formy máslem vymazané, houskou vysypané. Přikryj je oplatkou, pomaž meruňkovou nebo višňovou . zavařeninou, posyp krájeným zavařeným ovocem, jako jsou: ořechy, hrušky, gdoulová jablka, broskve a t. p. Pak dej zase takovou vrstvu těsta, učiň dále totéž a ještě jednou vrstvou těsta přikryj. Dej péci.

Č. 844. **Houskový nákyp.**

Se dvou housek se seřízne svrchní kůrka a namočí se do mléka. Zatím utrou se 4 dkgr. másla, k nimž se dají vymačkané z mléka housky, 5 žloutků, 6 dkgr. cukru, citronová a pomerančová nakládaná kůra drobně rozsekaná, 1 sklenička rosolková maraschinového likéru a posléze z 5 bílků sníh. Nákyp se jako všechny peče v troubě $^3/_4$ hodiny.

Č. 845. **Chlebový nákyp.**

14 dkgr. cukru se utře s 8 žloutky, citronovou korou, skořicí, hřebíčkem, obého dle chuti, přidej k tomu 3—4 deka skrájené pomerančové kůry nakládané, 16 dkgr. rozstrouhaného sušeného chleba, politého 1 koflíčkem červeného vína. Hodně se to tře. Z 8 bílků se udělá tuhý sníh, dá se do té míchaniny a s ním lžička vláčného rozstrouhaného chleba. Po té se dá na $^3/_4$ hodiny péci. Když je nákyp rozpečen, zalije se červeným vínem a nechá se zase dále péci. Upečený polije se sladkým vínem se skořicí vařeným.

Formy, v nichž se chlebové nákypy pekou, musí býti vymazány máslem a vysypány strouhaným prosátým chlebem.

Č. 846. I. **Jablkový nákyp.**

Tři asi $^1/_2$ hodiny 28 deka cukru s 8 žloutky a citronovou korou. Ušlehej z 8 bílků tuhý sníh a lehce jej s 14 deka mouky do toho zamíchej. Nákypovou formu vymaž máslem, vysyp bílou strouhanou, přesátou houskou, dej vždy vrstvu těsta, vrstvu na lístky jemně pokrájených jablek, posyp je rozkrájenými loupa-

nými mandlemi, hrozinkami, cukrem s vanilkovou příchutí (po libosti skořicí), dej zase vrstvu těsta a tak pokračuj, až se forma naplnila a těsto vypotřebovalo. Po té nákyp do růžova zvolna peč, posyp cukrem a nes na stůl. Je tuze dobrý.

Č. 847. II. **Jablkový nákyp.**

50 dkgr. cukru tři pilně se 24 žloutky a citronovou korou, až to zhoustne; pak v to lehce vmíchej ze 24 bílků tuhý sníh a s ním 40 dkgr. mouky. Smíchej do toho jablka oloupaná a na tenké lístky nakrouhaná, mandle na nudličky nakrájené, sultánky, černé hrozinky; pak to vlij do nákypové formy máslem vymazané, houskou vysypané, a vylož ji dříve nakrájenou houskou; nech v troubě péci.

Č. 848. III. **Jablkový nákyp.**

Odvaž cukru, co váží 4 vejce, a rovněž tolik mouky. Odvážený cukr tři s 5 žloutky, až hodí puchýře; po té přidej k němu citronovou kůru a natřes do toho zároveň s moukou z 5 bílků tuhý sníh. Formu vymaž máslem, vysyp houskou, dej vrstvu toho těsta, vrstvu oloupaných a ukrouhaných jablek, zasyp je cukrem, tlučenou skořicí smíchaným, mandlemi a hrozinkami. Pak dej zase vrstvu těsta, zase vrstvu jablek, ke konci pak vrstvu těsta. Do trouby dej nákyp na 1—1½ hodiny zvolna do růžova upéci.

J i n ý p o m ě r n a t ě s t o: 1 vrchovatá lžíce mouky, 1 žloutek, 1 rovná lžíce cukru, z 1 bílku sníh.

Č. 849. **Meruňkový nákyp.**

Dej na mísu 14 dkgr. cukru, z 1½ citronu šťávu, 2 lžíce meruňkové zavařeniny, 6 žloutkův a hodně tím míchej; ušlehej ze 6 bílků tuhý sníh, zlehka to jím promíchej a přidej 10 dkgr. housky strouhané. Formu vymaž máslem, vysyp houskou a upeč nákyp v troubě.

Č. 850. **Citronový nákyp.**

8 žloutků se utře se 14 dkgr. cukru. Cukr musí se odvážiti v kusech a otře se na jednom neoloupaném citronu a pak teprve se jemně utluče a s těmi žloutky tře, až je to hodně

husté. Přidá se také z jednoho citronu šťáva a posléze z 8 bílků tuhý sníh lehce se k tomu zamíchá. Nákyp dá se na mísu, na niž již zůstane, urovná se v kopeček a nechá $^1/_2$ hodiny zvolna péci. Aby mísa nepraskla, dá se na plech solí posypaný.

Č. 851. I. **Piškotový nákyp.**

Ušlehej ze 6 bílků tuhý sníh, zamíchej do něho 6 žloutků, $1^1/_2$ deka cukru a znenáhla 8 deka mouky. Vymaž formu syrovým máslem, vysyp cukrem a nákyp do ní vlij a peč v troubě $^3/_4$ hodiny.

Zamění se, když přimísíš k těstu $10^1/_2$ deka strouhané čokolády.

K nákypu dá se některá smetánka (viz Omáčky); nejlepší jest maraschinová.

Č. 852. II. **Piškotový nákyp.**

Dej do nádoby 8 žloutků a 8 lžic cukru na citronu otřeného. Ušlehej to dobře a pak přimis lehce z 8 bílků tuhý sníh zároveň s 8 malými lžicemi mouky a nech ve vymazané, moukou vysypané formě upéci.

Vystydlý nákyp rozkrájej na úhledné řízky, každý pomaž zavařeninou, dva a dva slep, smoč je v cukru rozpuštěném ve víně a rumu, slož tak horké na mísu a polij vinnou pěnou.

J i n ý p o m ě r: 14 deka cukru, 4 žloutky, 10 deka mouky, ze 4 bílků sníh.

Č. 853. **Piškotový nákyp s vinnou pěnou.**

2 lžíce mouky se rozdělají s trochou vína, aby z toho byl jemný kvásek; ten se vlije do 1 žejdlíku bílého vína, dá se k tomu 8 žloutků, 4 dkgr. cukru, postaví se to na plotnu a kloktá tak dlouho, až je to husté. Po té se to vlije na mísu a míchá se tím, až to úplně vychladne. Ušlehá se z 8 bílků tuhý sníh a zamíchá se do toho. Do mísy, ve které má nákyp již zůstati, dá se dolů část této vinné pěny, do ní se vloží 3 piškoty, na ty opět pěna a zase piškoty atd., což ještě dvakráte nebo třikráte se opakuje. Nahoru přijde do kopečku pěna, posype se to cukrem a dá do trouby zčervenati.

Č. 854. **Piškoty s vinnou pěnou.**

Utři pilně 5 žloutků s 5 lžicemi cukru, přidej něco citronové kůry a posléze 3 lžíce mouky se sněhem z bílků lehce k tomu přimis. Dej trochu těsta do kornoutu a vytlačuj na plech máslem pomazaný a moukou vysypaný piškoty. Každý posyp tlučeným cukrem a upeč je pozvolna v troubě.

Upečené piškoty maž zavařeninou, vždy jeden pomaž, druhý nemazaný naň přiklop a rovnej je na mísu velmi úhledně. Neneseš-li je ihned na stůl, postav je na vlažné místo a pokrop vínem. Pak se polijí vysoko hustou vinnou pěnou.

Č. 855. **Piškotový nákyp s vinnou pěnou.**

25 dkgr. cukru se tře s 8 žloutky $^1/_2$ hodiny; pak se tam dá z 8 bílků hustý sníh a s ním se lehce zamíchá k tomu 12 deka mouky. Polovice mouky dá se již ku tření žloutků s cukrem, druhá polovice až naposled. Pak se vymaže forma syrovým máslem, vysype jemnou bílou houskou, nákyp se dá do ní a hodinu se zvolna peče. Na stůl dá se k němu vinná pěna.

Č. 856. **Piškotový nákyp s jablky.**

Kolik váží 8 vajec, tolik naváží se cukru a tolikéž i mouky. Na mísu se dá 5 celých vajec, 3 žloutky, utlučený cukr, trochu jemné skořice, citronové kůry a hodně se to tře. Pak se udělá ze 3 bílků sníh, který se do toho zamíchá, a s ním zároveň mouka. Forma vymaže se máslem, vysype houskou, na dno se dá polovice těsta, na ně na lístky nakrájená jablka, na nudličky krájené mandle a hrozinky; pak opět jablka, mandle, hrozinky atd., až je vše spotřebováno; nádivka může býti dle libosti. Navrch přijde druhá polovice těsta a nechá se to $^3/_4$ hodiny v troubě péci.

Č. 857. **Piškotový nákyp s krémem.**

Dej na mísu másla tolik, co váží 16 vajec, cukru, mnoho-li váží 8 vajec, citronovou kůru a pilně tři. Pak přidej 24 žloutky a pilně tři, až to zhoustne, přidej mouky, co váží 24 vajec, a z 24 bílků tuhý sníh lehce smíchej, vymaž formu tortovou máslem, vysyp moukou a peč do zlatova. Krému přidá se dle libosti.

Č. 858. **Vinný nákyp.**

Rozkrájej housku na tenké řízky a dej sušit do červena. Utři do husta 6 žloutků s 28 dkgr. cukru, pak přidej housky, kterou jsi byla utloukla, 7 dkgr. a míchej dále, přidej též skořici, trochu hřebíčku, citronové kůry a sníh ze 6 bílků. Formu vymaž, vysyp houskou a dej péci. Když je nákyp červený, ale nedopečený, polij jej $^1/_4$ litrem červeného vína a nech dále péci. Pak nákyp vyklop, posyp cukrem a nes na stůl.

Č. 859. **Višňový nákyp.**

S 5 žloutky tři $10^1/_2$ dkgr. cukru, pak přidej $5^1/_2$ dkgr. oloupaných ustrouhaných mandlí, 2 tabulky ustrouhané čokolády, $5^1/_2$ dkgr. ustrouhané housky a tři ještě dále. K posledu lehce do toho zamíchej z 5 bílků tuhý sníh. Dobře promíchej. Plech vymaž máslem, vysyp houskou, tu masu na to vlij, rozmaž asi na prst tlustě a posázej višněmi; pak dej péci.

Nákypy studené.

Č. 860. **Studený nákyp krémový.**

4 celá vejce, 8 žloutků, 28 dkgr. cukru metlou šlehej, až to zhoustne, pak přidej citronovou kůru, 14 dkgr. mouky bramborové a 7 dkgr. obyčejné lehce do toho vmíchej. Tortovou formu vymaž máslem, vysyp moukou, na prst tlustě tam těsto dej a rychle peč. To opakuj, až se těsto vypotřebuje. Placky uchovej na druhý den a krášli pak následovně: Každou placku rozřízni, potři zavařeninou, posyp rozsekanou citronádou, nakládanou pomerančovou korou a nakládanými ořechy, druhou plackou pokryj, opět pomaž, a tak pokračuj, až všechny placky vypotřebuješ. Pak udělej krém: do $^1/_2$ litru smetany dej 8 žloutků, vanilku, 14 deka cukru a kloktej tím na plotně, až to zhoustne; pak to odstav a míchej tím dále, až to vychladne. Pak ušlehej pěnu z $^1/_2$ litru dobré smetany, vmíchej ji do toho krému, polij jím mísu, vlož na ni placky a opět polij tím krémem. Po vrchu okrášli nákyp pěnou smetanovou.

Č. 861. **Studený nákyp čokoládový.**

28 dkgr. cukru pilně tři s 8 žloutky, přimíchej k nim 14 dkgr. čokolády strouhané a tři dále: po té přidej 14 dkgr.

mouky, z 8 bílků tuhý sníh, lehce to promíchej, utvoř z toho na plech máslem namazaný a moukou vysypaný placky a dej je péci. Též můžeš je péci ve formách tortových. Vychladlé placky klaď na mísu a polij je čokoládovým krémem, který se takto připraví: do hrnku dej $^1/_2$ litru smetany, 8 žloutků, 10 dkgr. čokolády, 14 dkgr. cukru a vanilku; dej s tím hrnek na plotnu a po té kloktej, až to zhoustne. Odstav to pak od ohně a kloktej, až to vychladne. Ušlehej $^1/_2$ litru husté smetany, až je z ní pěna, a vychladlý krém s ní smíchej. Čokoládový krém vkusně na placky urovnej, na sebe je klaď a vrchem celý nákyp okrášli bílou, dobře ušlehanou smetanou.

Jinak můžeš jej zdobiti takto: placky pomaž zavařeninou a krémem, slož na sebe a opakuj, až jsou urovnány. Celý povrch krémem polij a sladkým sněhem ozdob.

Č. 862. **Studený nákyp jahodový.**

Šlehej v hluboké míse nebo pánvi 30 deka tlučeného cukru, 6 vajec, 4 žloutky, citronovou kůru, až to zhoustne. Do ušlehané míchaniny přisyp 21 deka bramborové mouky, lehce to promíchej a peč tenké placky ve vymazaných formách tortových. Upečené pomaž každou jinou zavařeninkou a smetanovou pěnou s jahodami. Klaď vždy 4 placky na sebe; povrch pomaž též pěnou a krášli jahodami.

Do ušlehané smetany dej utřené jahody s cukrem.

2. Nákypy v páře vařené.

Jelikož se tyto nákypy vyklopují, dávají se do forem rozmanitých tvarův, aby vyklopený nákyp nebo pudding měly pěkný vzhled i tvar.



Obr. č. 15. **Melounová forma na nákypy.**

Jak se vaří v páře. Forma s nákypem postaví se do většího kuthanu s vodou, jíž nesmí býti mnoho, aby nepře-

tékala do formy. Potom se jak forma tak i kuthan přiklopí pokličkami, by pára neucházela. Takto se to také dává do trouby.

Č. 863. Nudlový nákyp.

Udělej vaječné těsto ze 4 vajec, nakrájej z něho nudle a rozděl je na 2 polovice. Jednu v převařeném másle do zlatova usmaž, vyndej ji, posyp 6 deka cukru, 4 deka sekaných mandlí loupaných, 8 deka hrozinek sultánek a nech ji vychladnout. Druhá polovina se v 1 litru mléka trochu osoleného na hustou kaši uvaří, která se pak dá vychladnout. Utři na míse 10 dkgr. másla, 14 dkgr. cukru, 2—3 hořké strouhané mandle, 4 deka strouhaných loupaných mandlí, 4 dkgr. citronády, 4 dkgr. pomerančové kůry sekané a 8 žloutků. To vše dobře utři a po té přimis k tomu vařenou kaši a ze 6 bílků tuhý sníh. Formu vymaž máslem, vysyp houskou, do poloviny formy dej kaši upravenou; pak vezmi osmažené nudle, posyp je ještě cukrem, citronádou a pomerančovou korou, a nasyp je na nudlovou kaši ve formě. Zbylou kaší pokryj zase smažené nudle a dej to do páry na $^3/_4$ hodiny vařiti a pak do trouby $^1/_4$ hodiny péci. Upečený nákyp posyp cukrem

Č. 864. Krupičný nákyp s čokoládou.

3 litry mléka postav s kuthanem na plotnu; když se počne vařiti, zavař do něho $1^1/_2$ litru krupice a míchej tím stále, až kaše zhoustne; po té kaši dej úplně vychladnouti. V míse utři máslo a 19 žloutků, za stálého tření přimis k tomu dle libosti něco sladkých sekaných a asi 4 strouhané hořké mandle a citronovou kůru. Cukru dej dle libosti. Pak vychladlou kaši smíchej v míse s předešlým; ušlehej z 19 bílků hodně hustý sníh a pomalu s tím smíchej. Takto upravenou kaši rozděl na 2 polovice; do jedné přidej ustrouhanou čokoládu a smíchej ji dobře s kaší. Dej do forem máslem vymazaných, houskou vysypaných vrstvu kaše s čokoládou, na ni polož oplatku, pomaž ji zavařeninou a dej zase vrstvu druhé, původní kaše; dej do páry do trouby péci. To stačí na 3 formy.

Č. 865. Rýžový nákyp.

14 dkgr. rýže se na drobnou krupici utluče a v mléce na hustou kaši uvaří; kaše dá se pak vychladnouti. Utrou se 4 dkgr.

másla, 4 žloutky, 12 dkgr. cukru tlučeného, 4 dkgr. pomerančové kůry sekané, trochu citronové kůry a něco hořkých mandlí. Dobře se to umíchá a po té se do toho natřese ze 3 bílků tuhý sníh. Forma se máslem vymaže, vysype houskou, do poloviny formy dá se kaše, pokryje oplatkou, potře jakoukoli zavařeninou nebo ořechovou, čokoládovou nádivkou, a opět kaší se to pokryje a do páry na $^3/_4$ hodiny dá vařit, načež v troubě na $^1/_4$ hodiny dopéci.

Č. 866. Nákyp ze smažené housky.

Na 5 dkgr. másla se usmaží 14 dkgr. housky strouhané, která se pak zalije $^1/_2$ koflíčkem rumu. Po té se míchá, až vychladne. Utře se 8 žloutků se 4 dkgr. cukru na míse, přimísí se k tomu něco citronové kůry, 4 dkgr. loupaných tlučených mandlí, usmažená houska a 4 dkgr. hrozinek. Posléze se to promíchá lehce se sněhem z 8 bílků. Forma se vymaže máslem, vysype bílou houskou, hmota se do ní vlije a v troubě v páře peče $^3/_4$ hodiny.

Může se také vařiti na plotně v páře a pak dáti na $^1/_4$ hodiny do trouby.

Č 867. Chlebový čokoládový nákyp.

Utři 15 dkgr. másla, až se zpění, a zamíchej do něho pomalounku 12 žloutků; ustrouhej 25 dkgr. chleba, 4 tabulky čokolády, 20 dkgr. cukru, 3 gr. tlučených hřebíčků, 3 gr. skořice a smíchej to s předešlým. Když jest všechno pohromadě a dobře utřené, vmíchej do toho ze 12 bílků tuhý sníh, vymaž formy máslem, vysyp strouhanou žemličkou a nech nákyp v páře vařit. Vyklopený polij rybízovou nebo malinovou šťavou.

Jiný poměr: 8 dkgr. másla, 14 dkgr. cukru, 10 dkgr. strouhaných mandlí, 10 dkgr. chleba přesátého, 2 tabulky čokolády, 8 žloutků, z 8 bílků sníh, citronová kůra a skořice. Pracuj, jak udáno.

Č. 868. Chlebový nákyp s vínem.

Rozpusť 6 dkgr. převařeného másla, usmaž v něm 14 dkgr. utlučeného prosátého chleba, zalij jej skleničkou ($^1/_4$ litrem) červeného vína a míchej tím chvíli na plotně, až se to svaří; po té odstav a dej vychladnouti. Tři 8 žloutků se 14 dkgr. cukru,

citronovou korou, přimis něco tlučeného hřebíčku a skořice, 3 deka sekané citronády, 1 dkgr. tlučených hořkých mandlí se slupkou, 3 deka pomerančové nakládané kůry, vychladlý usmažený chléb a hodně to utři; posléze natřes do toho z 8 bílků tuhý sníh zároveň se 4 deka strouhaných sladkých mandlí. Vymaž formu máslem, vysyp chlebem, naplň tou hmotou a nech v páře $^3/_4$ hodiny vařit a $^1/_4$ hodiny v troubě péci. V kamenné nádobě nech svařit červené víno s cukrem, citronovou korou, trochu skořice, a polij tím nákyp.

Může se politi také chléb smažený rumem, a se sněhem na místě mandlí přimísiti 2 hrstky strouhaného chleba.

Č. 869. Chlebový nákyp s punčovou smetánkou.

Utře se 7 dkgr. másla, k němu se dá 7 dkgr. cukru a 7 dkgr. mandlí. Ustrouhá se 7 dkgr. suchého chleba, polije se $^1/_2$ skleničkou červeného vína, aby se rozdrobil, ale nebyla z něho kaše, a zamíchá se k tomu máslu, cukru a mandlím. Po té přidá se ještě 5 žloutků, 2—3 zrnka tlučeného hřebíčku, kousek tlučené skořice a citronová kůra. Posléze se do toho zamíchá z 5 bílků sníh. Forma se vymaže máslem, vysype cukrem a nákyp se dá do ní; na pekáč dá se voda, forma postaví se do ní a nechá se to v páře $^3/_4$ hodiny v troubě vařiti. Na stůl se k tomu dá punčová smetánka nebo také vinná pěna.

Punčová smetánka. $^1/_8$ litru smetany ovařené a 3 žloutky kloktají se na plotně. Když to začne hodně houstnouti, přidají se asi 4 lžíce ruského punče, 1 lžíce cukru, a hodně se to ještě kloktá, až to zhoustne. Tato částka stačí asi pro 3 osoby.

Č. 870. Černý čokoládový nákyp.

27 gramů hovězího tuku se nechá rozehřát, procedí se a tře se hodně s $5^1/_2$ deka másla; 1 houska se skrájí, namočí se, ale jen málo, do mléka, vymačká a zamíchá se k tomu máslu. 1 celá houska se ustrouhá a na másle usmaží; dá se též k tomu předešlému a hodně se to pak tře; po té přidá se k tomu 6 tlučených hřebíčků, 1 lžíce skořice, 2 tabulky rozehřáté čokolády, tři žloutky, 1 list na nudličky skrájené citronády, citronová kůra a 9 deka cukru. To se dobře utře, přidá se ze 3 bílků sníh a lehce se tam zamíchá, forma se vymaže máslem, vysype cukrem, nákyp dá se do ní a nechá $^3/_4$ hodiny v páře vařit a $^1/_4$ hodiny i s parou v troubě péci. Na stůl dá se k němu vinná pěna.

Č. 871. I. Čokoládový nákyp.

(4 formy.)

$^{1}/_{4}$ kila másla dej rozpustit, dej do něho $^{1}/_{2}$ kila mouky a dobře míchej, přidej 10 tabulek strouhané čokolády, zalij mlékem a nech svařit v hustou kaši; pak odstav a míchej, až vychladne. Mezi tím utři 24 žloutky s 35 dkgr. tlučeného cukru a tři, až je to husté, pak přidej onu studenou kaši, rozstrouhanou housku, citronovou kůru a ze 16 bílků tuhý sníh; dej do formy máslem vymazané a moukou vysypané a peč hodinu v páře. Pak vyklop a polij čokoládovou lesklou polévou, t. j. cukr a čokoláda s trochou vody do husta svařená.

Č. 872. II. Čokoládový nákyp.

2 nakrájené housky nech v $^{1}/_{2}$ litru dobrého mléka rozmočit. Utři 4 dkgr. másla, 3 rozstrouhané tabulky čokolády, 6 žloutků, 10 dkgr. cukru, 7 dkgr. cukrované pomerančové kůry, do utřeného přidej ty dvě v mléce močené a vymačkané housky a ze 4 bílků tuhý sníh. Dej to do formy máslem vymazané, bílou houskou vysypané a v páře nech péci.

Č. 873. III. Čokoládový nákyp.

Utři 14 dkgr. másla, přidej 8 žloutků, 14 dkgr. cukru, citronovou kůru a trochu hřebíčku, skořice, 14 dkgr. strouhané čokolády, 14 dkgr. se slupkou strouhaných mandlí, 14 dkgr. strouhaného chleba a z 8 bílků tuhý sníh lehce vmíchej. Pak to nech $^{3}/_{4}$ hodiny v páře vařit a $^{1}/_{4}$ hodiny v troubě péci. Upečený vyklop a polij vínem neb ovocnou šťavou.

Č. 874. IV. Čokoládový nákyp.

Utři 10 deka másla, sluč s ním jeden po druhém 8 žloutků, 4 tabulky čokolády strouhané, 14 deka cukru, 3 deka citronády rozsekané, 4 housky v mléce namočené, vyždímané a prolisované, citronovou kůru, utři to a pak z 8 bílků sníh lehce v to natřes. Dej do vymazané, houskou vysypané formy na $^{3}/_{4}$ hodiny do páry vařiti.

Č. 875. V. Čokoládový nákyp.

Se 2 housek sloupej kůrku, skrájej, namoč je do $^{1}/_{3}$ litru smetany a když se rozmočily, dej je na kuthan na plotnu a míchej

jimi, až se z nich uvaří hustá kaše. Pak to odstav, přimis ke kaši 3—4 tabulky strouhané čokolády a míchej, až to vychladne. Utři v míse 4 deka másla s 5—6 žloutky, kaši k tomu připoj, přimis do toho 4—6 deka cukru, 5 deka pomerančové nakládané kůry usekané, trochu vanilky a pak ze 4—5 bílků sníh natřes k tomu. Dej do formy vymazané, houskou vysypané, vař nákyp $^3/_4$ hodiny v páře a peč $^1/_4$ hodiny v troubě.

Č. 876. **Kávový nákyp.**

Uvaří se $^1/_4$ litru silné kávy a 10 dkgr. strouhané housky se kávou tou polije. Utře se 7 dkgr. másla se 6 žloutky, 14 dkgr. cukru. K tomu přidá se ta máčená houska a 9 dkgr. strouhaných, neloupaných mandlí; ke konci vmíchá se tam lehce ze 6 bílků tuhý sníh. Útvar nákypový vymaže se dobře máslem, vysype houskou, naplní asi do tří čtvrtin těstem, nechá se $^3/_4$ hodiny v páře vařiti a $^1/_4$ hodiny v troubě péci.

Č. 877. **Kapucínský nákyp.**

Utrou se $3^1/_2$ deka másla; k němu se dá 1 nakrájená, v mléce namočená a dobře vyždímaná houska. Dříve než se dá k tomu máslu, polije se lžicí maraschinu. Pak se k tomu dá 5 žloutků, 6 dkgr. cukru, 4 dkgr. pomerančové kůry na nudličky nakrájené a 4 oloupané, na kousky nakrájené ořechy. Posléze zamíchá se do toho sníh z 5 bílků. Forma musí býti máslem vymazána a cukrem vysypána a postaví se s nákypem na pekáč, do něhož se nalije studená voda. To celé se dá do trouby a nechá 1 hodinu vařiti.

Mezitím, co se nákyp tře, rozstrouhá se polovice jedné tabulky čokolády a zamíchá do nákypu; $1^1/_2$ tabulky čokolády se nechá v troubě změknout. Pak se z ní nakrájejí malé kousky, a když je nákyp již ve formě, položí se tyto kousky čokolády navrch, aby nezapadly dovnitř.

Č. 878. **Strakatý nákyp.**

Do $^1/_2$ litru mléka rozkloktej 15 dkgr. mouky, 2 žloutky, 1 celé vejce, trochu to osol, dej na plotnu a míchej tím, až to zhoustne na kaši. Po té to odstav a tak dlouho tím míchej, až kaše vychladne. Utři 6 dkgr. másla, 8 žloutků, 10 dkgr. cukru, citronovou kůru a z 8 bílků sníh. Vmíchej to do kaše a rozděl

na 3 díly. Do prvního dílu vmíchej 2 tabulky strouhané čokolády, do druhého alkermesovou šťávu a třetí nech žlutý. Formu vymaž máslem, vysyp houskou, dej do ní nejdříve hnědou kaši a poklaď ji oplatkou; na to dej žlutou kaši, opět oplatku, a naposled růžovou kaši. Dej to do páry na 1 hodinu zvolna péci.

Upečené polij rozvařeným cukrem a rumem.

Č. 879. **Moravský nákyp.**

14 dkgr. mandlí rozstrouhaných i se slupkami, 12 dkgr. cukru se utře s 8 žloutky půl hodiny. Po té se k tomu přimísí 10 velkých vlaských ořechů, které se vyloupají a jádra rozpůlí, 7 dkgr. pomerančové nakládané kůry, 2 tabulky čokolády rozstrouhané. Posléze se ušlehá z 8 bílků tuhý sníh, polovice sněhu se k tomu přidá a tře se ještě s tím 5 minut; druhá polovice sněhu se do toho již jen lehce natřese, vymaže se forma máslem, vysype moukou, postaví se do studené vody a nechá se $^1/_2$ hodiny v páře vařit, pak se dá ještě na $^1/_4$ hod. do trouby opéci. Upečený se vyklopí a polije hustě ušlehanou smetanou, do které se vmíchá vanilkový cukr.

Č. 880. I. **Kaštanový nákyp.**

Utře se $10^1/_2$ deka másla, až se zpění; po té dá se k němu citronová kůra, $5^1/_2$ deka jemně strouhaných oloupaných mandlí a 28 deka kaštanů. Kaštany spaří se jako mandle, stáhne se s nich chlupatá slupka a nechají se v mléce do měkka uvařiti. K mléku přidá se hodný kus netlučené vanilky. Když jsou dosti měkké, slije se s nich mléko a prolisují se sítem. K tomu utřenému máslu přidá se 9 žloutků, střídavě s těmi kaštany, 8—9 deka cukru a tře se to $^1/_2$ hodiny. Pak se k tomu dají 3 lžíce maraschinu a z 9 bílků sníh, který se jen lehce natřásá. Forma vymaže se syrovým máslem, vysype cukrem, nákyp dá se do ní a nechá $^3/_4$ hodiny v páře vařit a $^1/_4$ hodiny i s parou v troubě péci.

Č. 881. II. **Kaštanový nákyp.**

6 deka másla a 10 deka cukru utři, 6 žloutků k tomu přimíchej, citronovou kůru, 25 deka uvařených prolisovaných kaštanů, 4 deka strouhaných mandlí a důkladně to utři. Posléze ze 6 bílků sníh a hrsť bílé housky strouhané. Peč jako předešlý.

Č. 882. I. **Jablkový nákyp.**

Utři 6 deka másla a s ním pozvolna 8 žloutků, přidej citronovou kůru, 3 strouhané housky a dle libosti velkých i malých černých hrozinek.

8 velkých jablek oloupej, skrájej na kousky, dej na kuthan, nalij na ně bílé víno a nech je dusit, až změknou. Pak je na sítě prolisuj, oslaď a vmíchej do předešlé úpravy. Posléze k tomu přimis zlehka ze 4 bílků tuhý sníh, vlij to do formy vymazané, houskou vysypané a vař $^3/_4$ hodiny v páře a $^1/_4$ hodiny v troubě peč.

Č. 883. II. **Jablkový nákyp.**

Na míse utrou se 3—4 deka másla, k němu dá se $1^1/_2$ ostrouhané, ve mléce namočené a vyždímané housky. Pak se přidá 6 žloutků, $5^1/_2$—6 deka cukru, 3—4 deka jemně usekaných spařených mandlí a naposled se lehce do toho zamíchá ze 6 bílků sníh. Forma vymaže se máslem, vysype cukrem, polovice těsta dá se do ní, na to oplatky, pak jablková nádivka; na nádivku opět oplatky a na ně druhá polovina těsta. Nákyp se $^3/_4$ hodiny v páře vaří a $^1/_4$ hodiny v troubě peče.

J a b l k o v á n á d i v k a. Jablka se oloupají, rozkrájejí, dají na kuthan, podlijí vodou a nechají se dusiti s cukrem a částkou skořice. Pak se prolisují, dají vychladnouti, přidá se k nim hrstka strouhané housky, trochu vanilky s cukrem utlučené a ze 4 bílků sníh.

Č. 884 III. **Jablkový nákyp.**

10 dkgr. másla se tře se 20 dkgr. cukru, přidá se trochu tlučené skořice, 8 žloutků, 14 dkgr. strouhané housky, 7 dkgr. hrubě rozsekaných mandlí, 40 dkgr. na tenké lístky nakrájených jablek a z 8 bílků sníh. Nyní dej vše do formy máslem vymazané, houskou vysypané a houskou tence nakrájenou vyložené a nech v páře upéci.

Č. 885. **Višňový nákyp.**

Utři 8—10 deka másla, přidej něco skořice a hřebíčku tlučeného, 20 deka cukru a dobře to utři. Po té 8 žloutků přimíchej a dále tři. 2 strouhané housky pokrop smetanou a přidej je k předešlému, jakož i 14 deka neloupaných strouhaných mandlí a citronovou kůru; dobře míchej, pak natřes z 8 bílků tuhý

sníh, lehce to zamíchej a s ním ½ kila višní. Do vymazané a houskou vysypané formy dej nákyp do páry péci.

Na místě housky můžeš dáti chléb a na místě višní třešně. Jelikož jsou třešně sladší, dej o něco méně cukru. Stačí 14 deka.

Č. 886. I. **Citronový nákyp.**

4 žloutky, 7 dkgr. cukru, z 1 citronu na cukru otřenou kůru tři, až to zhoustne a nabude; pak do toho vyceď z 1 citronu šťávu, lehce tam natřes ze 4 bílků tuhý sníh a naposledy přimíchej hrstku strouhané housky. Dej to do formy máslem vymazané a houskou vysypané a vař to v páře ½ hodiny v troubě.

Č. 887. II. **Citronový nákyp.**

14 dkgr. cukru se otře na kůře z 1 citronu, jemně se utluče a tře se asi ½ hodiny s 8 žloutky; po té se přidává 8 dkgr. strouhané bílé housky s 8 dkgr. strouhaných oloupaných mandlí a z 1 citronu šťáva; posléze se utluče tuhý sníh z 8 bílků. Forma se vymaže máslem, vysype houskou, do té formy se dá těsto a nechá se v páře ¾ hodiny péci.

Č. 888. III. **Citronový nákyp.**

(Z vařeného citronu.)

Zralý citron neloupaný dej do vařící vody a nech jej hodinu vařiti. Pak vodu slij, dej novou žhavou vodu a zase citron plnou hodinu vař. Musí se nejméně 2 plné hodiny vařiti, ano lépe déle. Po té citron se rozřízne, jadérka se z něho vyberou, nebo jinak by nákyp zhořkl, načež se prolisuje a dá na mísu. Pak tře se důkladně s 8 žloutky a 14 deka cukru ¾ hodiny. Posléze přimis k tomu lehce z 8 bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, vysyp ji bílou houskou a dej nákyp na 1 hodinu do páry v troubě vařiti.

Č. 889. **Pomerančový nákyp.**

14 deka na pomeranči otřeného a utlučeného cukru utře se s 8 žloutky až to zhoustne (asi hodinu); k tomu se přidá 8 deka pařených strouhaných mandlí, 8 deka bílé strouhané housky, ze 2 pomerančů šťáva, z 8 bílků tuhý sníh. Forma se vymaže máslem, vysype houskou, nákyp se do ní vlije a ¾ hodiny se v páře v troubě peče. Může býti také bez mandlí.

Č. 890. **Nákyp „jeptiška“.**

$17\frac{1}{2}$ deka prosátého cukru utře se s 10 žloutky; do toho se vmíchá $17\frac{1}{2}$ deka neloupaných ustrouhaných mandlí — mezi těmito počítáno 3—6 mandlí hořkých — 2—3 zrnka nového koření, 2—3 hřebíčky jemně utlučené, z $\frac{1}{2}$ citronu drobně rozkrájená kůra a hrsť strouhané housky; konečně se dá do toho z 10 bílků tuhý sníh. Nákyp se $\frac{3}{4}$ hodiny v páře vaří a pak na $\frac{1}{4}$ hodiny dá do trouby. Stačí také 14 deka cukru a 14 deka mandlí.

Hodinu před tím, než se dává na stůl, polije se červeným vařícím vínem, a to $\frac{1}{3}$ litru, do kterého se pro chuť $\frac{1}{10}$ litru buď malinové, buď rybízové šťávy přidá, jakož i šťáva z 1 pomeranče, dle chuti a potřeby cukr a něco skořice. Když se šťáva vpije, zase se nalije, aby hodně jí prosákl. Tento nákyp může býti upečen den před hostinou.

Č. 891. **Nákyp z páleného cukru.**

Dej upálit do hněda 12 dkgr. cukru, rozkloktej 2 vrchovaté lžíce mouky v $\frac{1}{2}$ litru smetany, zalij tím cukr na kuthanu a nech obé svařiti v hustou kaši; míchej tím stále, až kaše vychladne. Pak utři 4 dkgr. másla s 8 žloutky a 4—7 dkgr. cukru; k tomu se přidá citronová kůra a pomerančové nakládané kůry 4 dkgr.; z 8 bílkův ušlehá se sníh, přidá se do toho a s ním současně 1 houska rozstrouhaná. $\frac{3}{4}$ hodiny nechá se nákyp v páře vařiti a $\frac{1}{4}$ hodiny dá se do trouby stuhnout; pak se upálí kus cukru a nákyp se jím polije.

Č. 892. I. **Mandlový nákyp.**

4 deka strouhané housky usmaží se na 2 dkgr. másla do zlatova, načež se zalijí červeným vínem a nechají vystydnouti; 14 dkgr. prosátého cukru utře se s 8 žloutky, citronovou korou a pak se přidá studená houska s vínem. Z 8 bílkův ušlehá se tuhý sníh, který se k tomu i se 14 dkgr. sladkých neoloupaných rozstrouhaných mandlí zamíchá. Forma vymaže se máslem, vysype houskou, těsto vlije se do ní a nechá se v troubě v páře $\frac{3}{4}$ hodiny péci.

Č. 893. II. **Mandlový nákyp.**

Dej na misku $\frac{1}{2}$ kila tlučeného cukru, 24 žloutků, dobře to $\frac{1}{2}$ hodiny tři, až to zbělí; pak do toho dej $\frac{1}{2}$ kila olou-

paných tlučených mandlí, ustrouhej 20 dkgr. žemliček a dej do toho; na konec do toho znenáhla vmíchej sníh ze 24 bílků, vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, nalij těsto do ní a nech $^3/_4$ hodiny v páře v troubě vařiti. Vyklop a polij vinnou pěnou.

Č. 894. III. **Černý mandlový nákyp s máslem.**

Utře se 14 dkgr. másla, k němu přidá se 6 žloutků, 14 dkgr. cukru, 14 dkgr. nespařených ustrouhaných mandlí a 2 lžíce araku, nebo rumu, nebo maraschinu; to se pak tře $^1/_2$ hodiny, načež se do toho lehce zamíchá z 10 bílků sníh, forma vymaže se máslem, vysype cukrem, nákyp se dá do ní, nechá $^3/_4$ hodiny v páře vařiti a $^1/_4$ hodiny i s parou v troubě péci. K tomu dává se smetánka maraschinová.

Č. 895. IV. **Mandlový nákyp s vinnou pěnou.**

Utře se 14 deka cukru s 8 žloutky a dá se k tomu 14 deka oloupaných, jemně ustrouhaných mandlí. To se tře důkladně více než $^3/_4$ hodiny. Pak se udělá z 8 bílků sníh, polovice se ho k tomu zamíchá, a tře se to ještě asi 5 minut; druhá polovice se jen lehce natřásá. Forma vymaže se máslem, vysype cukrem, nákyp dá se do ní a nechá $^3/_4$—1 hodinu v troubě péci. Pak se polije vařícím vínem a udělá se k němu z $^1/_3$ litru vína vinná pěna.

Č. 896. V. **Bílý mandlový nákyp.**

Ustrouhej 20 dkgr. spařených mandlí; ze $^3/_4$ litru mléka a 3 lžic mouky udělej kvásek, mezi tím dej 20 dkgr. másla rozehřát a když jest rozehřáto, vlij do něho tento kvásek dobře rozdělaný a míchej tím; když to houstne, dej tam mandle, přisyp asi na vařečku mouky a hrstku strouhané housky; po té to odstav s plotny a míchej tím tak dlouho, až jest to vychladlé. Dej do toho 12 žloutků jeden po druhém, při ustavičném tření, přidej 20 dkgr. cukru a naposled ze 6 bílků sněhu tam natřes. Vymaž formu máslem, vysyp moukou a vař 1 hodinu v troubě v páře.

Č. 897. **Piškotový nákyp.**

Rozkloktají se v $^1/_2$ litru mléka 3 žloutky a pozvolna 8 vrchovatých lžic mouky. Dá se to na kuthan, v němž se rozpálila

3 deka másla, v hustou kaši svařiti, při čemž se jí stále míchá, by se neutvořily na ní žmolky, a míchá se i dále, až vychladne. Na míse utři 8 deka másla, 14 deka cukru, citronovou kůru, přimis k tomu 10 deka sladkých oloupaných a drobně usekaných mandlí, 8 žloutků, vychladlou kaši a důkladně to promíchej. Posléze natřes do toho lehce ze 4 bílků sníh a vař to ve formě připravené $^3/_4$ hodiny v páře a $^1/_4$ hodiny to peč v troubě.

Nákyp polije se polévou citronovou, než se nese na stůl.

Poléva. Uvaří se ve $^1/_4$ litru vody 14 deka cukru na citronu otřeného, z $^1/_2$ citronu šťávy, lžíce rumu k tomu se připojí.

Též se k němu dává punčová smetánka.

Č. 898. I. Tvarohový nákyp.

$^1/_2$ kila tvarohu tře se se 14 dkgr. cukru, přidá se 14 dkgr. utřeného másla, 6 žloutků, 6 dkgr. mandlí, několik hořkých mandlí, citronová a pomerančová kůra, ze 4 housek ustrouhaná třída, ze 6 bílků tuhý sníh současně se 2 lžícemi mouky. Vymaže se forma máslem, vysype houskou, naplní připravenou massou a dá se do páry v troubě $^3/_4$ hodiny péci.

Některé kuchařky dávají 14 deka mandlí a 14 deka strouhané housky na tento poměr.

Č. 899. II. Tvarohový nákyp.

Utři 6 deka másla, 20 deka cukru, 8 žloutků, z $^1/_2$ citronu kůru, $^1/_2$ kila tvarohu, 6 deka mandlí sekaných a posléze z 8 bílků tuhý sníh. Se sněhem dávej strouhanou housku, a to: hrstku housky, lžíci sněhu. Lehce to promíchej, vlij do vymazané a bílou houskou vysypané formy a dej do trouby na 1 hodinu v páře péci. Posyp vyklopený cukrem s vanilkou tlučeným.

Č. 900. Nákyp „den a noc“.

Oloupají se 4 housky, nakrájejí na tenké lístky a namočí trochu ve studeném mléce; pak se dají do mísy a utrou. K nim se přidá 9 dkgr. másla, tře se to znova, po té dá se k tomu 12 žloutků jeden po druhém, citronová kůra a zase se to tře; pak 6 dkgr. jemně rozsekaných mandlí, 14 dkgr. tlučeného cukru a zase se to tře. Když je to hodně utřeno, natřese se do toho ze 12 bílků tuhý sníh a rozdělí se to na dva díly; do jednoho

dají se 3 tabulky rozstrouhané čokolády, do druhého tři likérové skleničky maraschinu, vymaže se forma máslem a vysype cukrem. Do ní se dá nejdříve černý díl, pokryje se oplatkem a na něj zase dá se díl bílý; může se to též opakovati. Nechá se to $^3/_4$ hodiny v páře vařiti a $^1/_4$ hodiny v troubě péci.

3. Puddingy.

Č. 901. Houskový pudding.

12$^1/_2$ dkgr. másla se hodně utře na míse. K tomu se přidá trochu citronové kůry a 4 nakrájené, v mléce máčené a hodně vyždímané housky. Když je houska s máslem hodně promíchána,



Obr. č. 16. Forma puddingová s poklicí.

přidá se 6 žloutků, 7 dkgr. sekaných nebo na nudličky skrájených pařených mandlí, 7 dkgr. cukrované pomerančové kůry a na konec z 5 bílků sníh. Pak se forma vymaže syrovým máslem, vysype houskou a nechá 1 hodinu v páře vařit, a nejlépe je dáti každý pudding hned i s parou do trouby. K tomuto puddingu dává se buď vinná pěna nebo smetánka z páleného cukru. Krájí se nití.

Jiný způsob. Připoj do puddingu ještě 7 deka sultánek, 3 deka citronády.

Č. 902. Houskový pudding s vinnou pěnou.

2 housky nakrájej na kostky, nech je na másle usmažit a pak vychladnout. 4 žloutky, 1 celé vejce, 1 žejdlík smetany,

4 dkgr. mandlí, 5 dkgr. cukru dobře rozšlehej, tu housku do toho přidej a nech asi 1 hodinu stát. Pudding nalij do formy máslem vymazané a nech v páře 1 hodinu vařit. Vinnou pěnu přes něj nalij a dej do nádobky k němu na stůl.

Č. 903. **Houskový pudding s pomerančem.**

2 housky se ostrouhají, nakrájejí na listy a namočí v mléce, aby byly trupelné. Utře se 5—6 deka másla, k němu dají se vymačkané housky, ze $^1/_4$ citronu kůra, 6 žloutkův a hodně se to tře. Pak přidá se $8^1/_2$—9 deka cukru na pomeranči otřeného, 2 loty spařených, jemně sekaných mandlí, a posléze ze 6 bílků sníh lehce se do toho natřásá. Forma vymaže se máslem, vysype cukrem, nákyp dá se do ní a nechá se 1 hodinu v páře v troubě péci.

K němu dává se smetánka pomerančová.

Č. 904. **Citronový houskový pudding.**

Jedna oloupaná houska namočí se v mléce na trupelno. 6 dkgr. másla se utře, vymačkaná houska dá se do toho a tře se do běla; 5 dkgr. cukru, 5 žloutků jeden po druhém, z půl citronu šťáva a z půl citronu kůra se po té k tomu dobře zamíchá a posléze lehce z 5 bílků tuhý sníh. Dá se do vymazané formy na 1 hodinu do páry v troubě péci.

Č. 905. **Chlebový pudding.**
(Pro 6 osob.)

10 deka másla pilně utři a po té k němu přidávej 8 žloutků, 8 deka cukru, citronovou kůru, 7 deka strouhané čokolády, 7 deka strouhaného chleba, 4 deka mandlí; dobře to umíchej a posléze přimíchej z 8 bílků sníh. Vymaž puddingový útvar máslem, vysyp houskou, dej nákyp do něho a vař v troubě v páře $^3/_4$ hodiny.

K němu se dá tato poléva: $^1/_3$ litru vína, kousek celé skořice, citronové kůry a cukru, by to bylo dosti sladké, nech svařiti. Polívej tím pudding nebo dej víno k němu do omáčníku.

Č. 906. **Citronový pudding.**

Utři pilně 14 deka cukru s 8 žloutky, připoj z 1 citronu kůru i šťávu k tomu, 15 deka strouhané bílé housky, 3 deka

mouky a posléze z 8 bílků tuhý sníh. Vlij to do formy vymazané a houskou vysypané a vař v páře $^3/_4$—1 hodinu. Na stůl se polívá teplou šťavou malinovou, která se také zvláště v nádůbce k tomu dává.

Č. 907. Citronový pudding s mandlemi.

20 deka cukru, z 1 citronu kůra a 8 žloutků se pilně tře; po té se k tomu přidají 4 deka oloupaných strouhaných mandlí, z 1 citronu šťáva a míchej dále. Posléze lehce k tomu přimis z 8 bílků tuhý sníh současně se 12 deka strouhané bílé housky. Vlij to do formy máslem vymazané, bílou houskou vysypané a nech v páře 1 hodinu v troubě vařiti.

Č. 908. Pomerančový pudding.

Na velkém pomeranči utři 14 deka cukru, utluč, prosij a s 8 žloutky jej 1 hodinu pilně tři, až zhoustne; mezi třením vycezuj do toho šťávu z téhož pomeranče. Když je to utřeno, přimis z 8 bílků tuhý sníh, 14 deka bílé strouhané housky, vymaž formu máslem, vysyp houskou, pokryj papírem mastným i poklicí a vař v troubě v páře.

P o l é v a. Uvař 10 deka cukru s vodou, až se táhne, přiceď k němu z $^1/_2$ citronu a z $^1/_2$ pomeranče šťávu, odstav s plotny, přilij 2—4 lžíce rumu dle chuti. Tím se pudding buď polije, buď se nese poléva v omáčníku na stůl. Na místě polévy může se politi punčem.

Č. 909. Tvarohový pudding.

$^1/_2$ kila tvarohu prolisuj. Smíchej s ním a utři 6 žloutků, kávový koflík krupice a kávový koflík smetany sladké, osol to, přidej 4 strouhané hořké mandle, ze 6 bílků sníh, ubrousek vymaž máslem, vysyp moukou, dej do něho pudding a vař v páře $^3/_4$ hodiny.

Č. 910. Pálený pudding s vínem.

Tři v míse 50 dkgr. cukru s 20 žloutky, přidej špetku tlučené skořice, citronovou kůru a tři, až to zhoustne. Pak usmaž na 14 dkgr. másla 56 dkgr. strouhané housky, zalij ji $^1/_2$ litrem bílého vína (než je houska zcela usmažena), a přidej ji k dřívější smíšenině, jakož i 1 $^1/_2$ deka na hrubo usekaných oloupaných

mandlí, na nudličky nakrájenou citronádu, 25 dkgr. ustrouhaných neloupaných mandlí a z 20 bílků tuhý sníh, 25 dkgr. sultánek a dobře to promíchej. Dej to do forem vymazaných máslem a vysypaných bílou houskou a pak do páry asi na $^3/_4$ hodiny vařiti.

Č. 911. **Pudding z páleného cukru.**

7 deka cukru upálí se do růžova a dá vychladnouti. Na kuthan dá se $3^1/_2$ deka másla rozpáliti; po té se k němu přimísí 3 lžíce mouky hladce umíchané ve $^1/_4$ litru smetany (nebo mléka) a umíchá se z toho hustá kaše, ke které se připojí pálený cukr; chvíli se to tře a dá vystydnouti. Do studené kaše dá se 1 lžíce vanilkového cukru, citronová kůra, 6 žloutkův a tře se to $^1/_2$ hodiny. Posléze se ušlehá ze 6 bílků tuhý sníh, polovina se ho dobře do kaše zamíchá, polovina pouze natřásá. Do vymazané, cukrem vysypané formy dá se na hodinu do páry v troubě vařiti. K němu se dává smetánka z páleného cukru.

Č. 912. **Smetanový pudding s houskou.**

2 housky skrájejí se na kostečky a usmaží se v másle do růžova. V $^1/_3$ litru smetany rozkloktají se 4 žloutky, 1 vejce, 6 deka tlučeného cukru, citronová kůra, načež se k tomu přidá smažená houska a nechá v tom chvíli rozmočiti. Pak se opěnovačkou vyndá a přidá se tam 10 deka mandlí na nudličky skrájených. Forma namočí se do studené vody, vyloží bílým papírem, vymaže syrovým máslem, do ní se dá houska a zalije se to připravenou smetanovou úpravou. Vaří se to v páře 1 hodinu v troubě. Při vyklopení musí papír zůstati ve formě. K tomu se dává smetánka punčová nebo likérová. Též se může pouze politi likérem.

Č. 913. **Pudding ze smetanové jíšky.**

$^3/_{10}$ litru smetany a 3 vrchovaté lžíce mouky se dobře a hladce rozmíchají. Na kuthanu rozpustí se 7 deka másla, smetana se do něho vlije a umíchá se z toho hustá kaše, která se pak míchá, až vychladne. Do vychladlé kaše zamíchá se 7 žloutků jeden po druhém, dle libosti citronové kůry, 7 dkgr. cukru a 7 dkgr. jemně strouhaných loupaných mandlí. To se tře $^3/_4$ hodiny. Jablka, z nichž se vykrájejí ohryzky, rozkrájejí se na půlky a nechají se chvíli dusiti se lžící horké vody a cukrem. Když jsou měkká, dají se vychladnout a pak se dá do každého kousek

jakékoliv zavařeniny. Když je to připraveno, ušlehá se ze 4 bílků sníh, lehce se do těsta zamíchá, forma vymaže se máslem, vysype cukrem, do ní se dá polovina kaše, na to naplněná jablka a na ně druhá část; nechá se to hodinu v páře v troubě péci.

Č. 914. Pudding à la Pompadour.

10 deka a 4 gramy dobrého čerstvého másla zapění se na kuthanu a dá se po té do něho tolikéž navážené mouky, by se zapěnila na bílou jíšku. Dříve však již dá se vařiti $^1/_3$ litru smetany nebo mléka, v němž se povařilo 10 deka a 4 gramy cukru a kousek vanilky. Vařícím tímto mlékem se jíška rychle ohasí, t. j. polije, a míchá se tím nyní pilně na kuthanu, až se kaše ode dna odděluje. Pak se to s plotny odstraní a míchá se kaší $^1/_2$ hodiny. Mezi tím vychladne a tu se do ní zamíchá 8 žloutků j e d e n p o d r u h é m a na konec natřásá se do toho ze 6 bílků tuhý sníh. Forma puddingová se máslem syrovým vymaže a houskou bílou vysype. Zvolíme formu, která jest uprostřed dutá.

Zavřeme pevně víko formy a dáme pudding do trouby do páry vařiti. Vaří se $^1/_2$ hodiny. Když se pudding na mísu vyklopí, polije se čokoládovou polévou (viz Polévy), která se již před tím připravila; do otevřeného středu dá se hustě ušlehaná smetana, by se otvor zaplnil, a vyrovná se ještě do kopce nad něj, jakož i kolkolem mísy do věnce. Musí se to rychle upraviti, aby pudding nespadl.

Č. 915. Brandýský pudding.

8 žloutků jeden po druhém dávej do mísy, v níž máš 10 deka cukru, a stále to míchej. K tomu přimis 5 deka strouhaných loupaných mandlí, z $^1/_2$ citronu kůru, z 1 citronu šťávu, plný kávový koflík strouhané housky, stále to tři a posléze natřes z 8 bílků tuhý sníh. Dej to do formy máslem vymazané do páry do trouby péci.

Č. 916. Piškotový pudding s vínem.

14 dkgr. cukru se tře se 4 žloutky velmi pilně; po té se lehce do toho vmíchá sníh ze 4 bílků zároveň s 10 dkgr. mouky, vlije na plech máslem vymazaný, moukou vysypaný a nechá jenom do bleda upéci. Vychladlé pečivo rozkrájí se na čtverečky, které

se do výšky ve dvě půlky ještě rozříznou; spodní část namaže se zavařeninou a svrchní částí se přiklopí. Tyto čtverečky se urovnají do hladké formy máslem vymazané, bílou strouhanou houskou vysypané a polijí se následujícím: Do $^1/_2$ litru bílého vína dá se 8 žloutků, 14 dkgr. cukru, trochu citronové kůry, dobře se vše rozkloktá a na vyrovnané čtverečky vlije. Pak se nechá pudding asi 1 hodinu v páře vařiti.

Č. 917. **Plump-pudding.**

Rozkrájí se jedna houska a namočí se do mléka na trupelno; 7 deka másla se utře, až se zpění, 7 deka hovězího tuku rozkrájí se na kostečky. Máslo utře se po té s houskou, do toho se dá 5 žloutků jeden po druhém, 7 deka cukru, 7 deka mandlí neloupaných, na nudličky rozkrájených, 7 deka hrozinek, 4 deka pomerančové kůry cukrované; když je to dobře všechno smícháno a utřeno, přidá se do toho hovězí tuk, lžička strouhané housky a posléze sníh z 5 bílků se tam natřese. Pak se vymaže forma máslem, vysype se moukou a dá se vařiti do studené vody, aby se v ní pudding 1 hodinu v páře vařil. Hodí se k němu smetánka punčová nebo šťáva ovocná.

Č. 918. **Mandlový pudding.**

56 deka loupaných tlučených mandlí, 56 deka cukru a 12 žloutků dobře se umíchá. Ze 12 bílků sníh, 12 deka citronády a $17^1/_2$ deka mouky se do toho zamíchá Forma vymaže se máslem, vyloží ovocem, naplní hmotou a v páře se vaří v troubě $^3/_4$—1 hodinu. K němu se hodí ovocná šťáva.

Č. 919. **Studený chlebový pudding.**

$^1/_4$ kilo cukru se tře se 16 žloutky $^1/_2$ hodiny. Pak se přidají k tomu 3 tabulky strouhané čokolády, 10 lžic strouhaného, na másle usmaženého chleba, kávová lžička skořice, 10 utlučených hřebíčků, ze $^1/_4$ citronu kůra, $^1/_4$ na kousky nakrájeného citronátu a ze 16 bílků tuhý sníh. Dvě stejně veliké, hladké jako na tort formy vymažou se máslem, vysypou cukrem, do každé se dá polovice puddingu a nechá se to celou hodinu v páře v troubě péci. Pak se jedna polovice pomaže kaštanovou nádivkou, druhá se na to položí a polije některou polévou.

Kaštanová nádivka. 28 deka kaštanů se oloupe, opaří a stáhne jako mandle, po té se ve vodě do měkka uvaří a sítem prolisují. 14 deka cukru se nechá hustě zavařit, přidá se k němu z $^1/_2$ pomeranče šťáva a kaštany a dobře se to zamíchá.

4. Pěny.

Č. 920. **Citronová pěna.**

10 deka cukru utři se šťavou z 1 citronu. Zřidne-li to, přidej ještě cukru a posléze ze 2 bílků sníh. Dej na vymazanou misku do trouby zčervenati.

Č. 921. **Pomerančová pěna.**

2 lžíce cukru, lžičku zavařeniny rybízové, z 1 většího pomeranče šťávu tři, až se to zpění; vmíchej pak do toho ze 4 bílků tuhý sníh; dej na mísu máslem vymazanou, zarovnej úhledně nožem, udělej po ní vroubky, posyp cukrem a dej do vlažné trouby péci.

Č. 922. I. **Ovocná pěna ze zavařenin.**

28 dkgr. zavařeniny kterékoliv dobře umíchej se $24^1/_2$ dkgr. cukru a 1 bílkem; po té se do toho vmíchá ze 7 bílků sníh a tak dlouho se tím míchá, až vařečka v tom sama kolmo stojí; pak se dá pěna do formy nebo na porcelánovou misku, nechá se $^1/_2$ hodiny pozvolna péci a nese se z trouby přímo ihned na stůl.

Č. 923. II. **Ovocná pěna ze zavařenin.**

18 gr. zavařeniny, 1 lžíci cukru zpěň, připoj 1 lžíci rumu a z 1 bílku tuhý sníh.

K těmto pěnám můžeš vzíti: merunkovou, šípkovou, rybízovou i jinou ovocnou zavařeninu.

Č. 924 **Jahodová pěna.**

Rozmíchej $^2/_3$ litru jahod; nech rozpustiti 28 dkgr. cukru v troše vody, smíchej oboje, z 10 bílků tuhý sníh lehce k tomu vmíchej, urovnej do výše na vymazanou mísu a zvolna peč.

Č. 925. I. **Malinová pěna.**

2 lžíce malinové zavařeniny se rozetrou a po lžicích přidá se k ní střídavě 16 deka cukru a 5 bílků. Když jest to důkladně utřeno, zamíchá se k tomu z 5 bílků sníh a dá se to na porcelánovou mísu, na které to již zůstane, do trouby do růžova upéci.

Č. 926. II. **Malinová pěna.**

Utři na míse 2 lžíce malinové šťávy s $10^1/_2$ dkg. tlučeného cukru, udělej z 8 bílků tuhý sníh, přimíchej jej pozvolna k malinám, urovnej míchaninu na misku do kopečku a velmi pozvolna upeč a cukrem posyp.

Č. 927. III. **Malinová pěna.**

Pro 6 osob plnou lžíci malinové zavařeniny rozetři s $10^1/_2$ dkgr. cukru a ze 6 bílků tuhý sníh po kousku do toho vmíchej. Vymaž formu melounovou, vysyp ji drobty z piškotů, naplň míchaninou a nech v páře 1 hodinu vařiti. Pak ji vyklop.

Č. 928. **Malinová pěna z čerstvých malin.**

14 dkgr. cukru, 7 dkgr. čerstvých malin, z $^1/_2$ citronu šťávy, z 5 bílků tuhý sníh; to vše $^1/_2$ hodiny míchej. Pak pěnu vyrovnej do formy vymazané a vysypané drobty z piškotů. V páře to vař.

OSMNÁCTÝ DÍL.

Pečivo.

Pečivo jest dvojí: kynuté a nekynuté.

Ke kynutému pečivu upravíme si vždy dříve kvásek, to jest droždí. Mouka se přesyje a nesmí býti nikdy studená. Proto se za chladných dnů v teplé místnosti dříve zahřívá. Též mléko se musí ohřáti, ale nesmíme je přehřáti, pouze tak, aby se zavlažilo. Těsto dává se též do tepla kynouti a přikrývá se ubrouskem, aby ani chladný vzduch na ně nepůsobil.

Vál a váleček buďtež vždy čisty a též prohřáty!

Plech, pekáč, bábovka, forma nebo papír se vždy máslem dobře vymažou, než se na ně pečivo klade.

Citronová kůra se jemně useká, cukr se utluče a přesývá; hrozinky musí býti přebrané a očištěné, mandle vypařené, vyloupané a buď ustrouhané neb usekané, dle předpisu.

Pečivo si žádá v prvé řadě dobrého, chutného másla jakož i vajec, aby bylo zase také samo chutné.

Droždí zvedá těsto a bývá též při některém pečivu nahrazováno prášky na kynutí, jako: dvojuhličitanem sodnatým 7½ gramu na 22 gramů vinného kamene přesátého se smíchá, nebo: 15 gramů cremortartari smíchá se s 5 gramy přesátého natronu. Též amonium carbonicum, to jest tak zvané cukrářské droždí, jemné pečivo zvedá. Tyto prášky musí býti připraveny, než se zadělává, aby se rychle do těsta dáti mohly.

Pečivo se maže rozkloktanými vejci nebo žloutky, než se dává péci.

Hnětenky a koláčky sypou se pro ozdobu před pečením mandlemi sekanými. Po upečení posypává se pečivo jemným cukrem, smíchaným třeba s vanilkou po libosti.



Obr. č. 17. Sítko na mouku.

Předešleme nejprve veškery přípravy.

Kvásek z droždí.

Droždí rozmíchá se ve vlažném mléce s cukrem; obého se dá přiměřeně k němu a pak se do toho zamíchá mouka, by se z toho utvořilo řídké těstíčko jako na kapání. To se dá na vlažné místo a nechá chvíli státi, až vykyne, načež se jím zadělává.

Vanilkový cukr.

Tak nazývá se cukr smíchaný s utlučenou vanilkou. Na 1 tyčinku vanilky čítá se 10—14 deka cukru. Vanilka se na kousky rozkrájí, osuší a tluče kus po kuse s kouskem cukru. Pak se cukr přesije a uschová v nádobce uzavřené.

Skořicový cukr.

(Na posypání.)

Tluče se cukr i skořice a smíchá jako vanilkový.

Nadívání do pečiva.

Jemnější nádivky hodí se i do jemnějšího, nekynutého pečiva i do cukrovinek. Uvádíme je pod jedním.

Nadíváním jsou také veškeré zavařeniny ovocné.

Č. 929. Mák.

Uvaří se mák ve mléce, utře v pánvi, osladí dle chuti a přidá se k němu pro chuť citronová kůra.

Též se mák jemně utluče nebo umele a dá se vařiti. Jaká míra máku, taková též jest míra mléka. To se vaří dle potřeby, nejméně $^1/_4$ hodiny, pak se dá k tomu na $^1/_3$ litru mléka jako ořech veliký kus másla, dle chuti cukru, by byl mák sladký, kousek tlučené vanilky a něco citronové kůry. Vychladlým teprve se nadívá.

Kdo chce míti lepší nádivku, může do máku přidati mandle nebo strouhanou čokoládu. Mnohé kuchařky přidávají k němu též žloutek. Mák musí býti svařený jako hustá kaše.

Č. 930. Švestková nádivka.

Dobré švestky, z nichž pecky vyloupej, uvař do měkka, rozsekej je, prolisuj na sítě, přidej k nim lžičku rumu, trochu tlučené skořice, citronové kůry a cukru dle potřeby, by byly dosti sladké.

Č. 931. Tvaroh.

Na 28 deka tvarohu utře se 5 deka másla, 3 žloutky se dají k tomu, 10 deka cukru, 7 deka mandlí strouhaných, 7 deka hrozinek, 2 hořké strouhané mandle, citronová kůra nebo vanilová chuť, ze 3 bílků sníh. To všechno dobře promíchej.

J i n ý p o m ě r: $^1/_2$ kila tvarohu, 10 deka másla, 20 deka cukru, 3 žloutky, 7 deka sladkých a 1 deka hořkých mandlí, 7 deka černých hrozinek, ze 3 bílků sníh.

J i n ý p o m ě r: Utři pilně 6 deka másla do běla, přisyp 14 deka cukru, citronovou kůru, 6 deka mandlí skrájených, 3 hořké mandle strouhané, 6 deka černých hrozinek nebo sultánek, 6 žloutků, $^1/_2$ kila prolisovaného tvarohu, ze 6 bílků tuhý sníh s hrstkou bílé strouhané housky. Dobře to promíchej.

Č. 932. I. Jablková nádivka.

Oloupej jablka, rozkrájej na tenké lístky, přidej lžičku vody, dle chuti cukru a nech je dusit. Když jsou měkká, prolisuj je, přidej k nim pro chuť zavařená kdoulová jablka, citronovou kůru a černé hrozinky.

Č. 933. II. Jablková nádivka.

Jablka se rozkrájejí na malé kousky. Přidá se k nim trochu vody, kus cukru, něco skořice, a nechají se do měkka

dusiti; pak se prolisují, nechají vychladnouti, přidá se k nim ještě trochu strouhané housky, osladí se dostatečně cukrem, přidá se k nim kousek vanilky a posléze zamíchá se k tomu dle množství nádivky ze 2—4 bílků tuhý sníh.

Č. 934. I. Oříšková nádivka.

14 dkgr. oloupaných ustrouhaných lískových oříšků smícháme s 1 vejcem. K tomu dáme kus tlučené vanilky a tolik prosátého cukru nebo moučky cukrové, až je nadívání dosti husté, načež je třeme pilně $^1/_2$ hodiny.

Oříšky se spaří a po té se kůra s nich sloupne.

Č. 935. II. Oříšková nádivka.

14 dkgr. cukru uvaříme, až se táhne, a pak do něho dáme 14 dkgr. strouhaných nebo tlučených, ale oloupaných oříškův a buď citronovou kůru nebo vanilku, dle toho, jaké chuti si přejeme. Zamícháme to ještě trochu na plotně a pak dáme vychladnouti.

Č. 936. III. Oříšková nádivka.

14 dkgr. neloupaných oříšků se ustrouhá, přidá se k nim 21 dkgr. tlučeného cukru, tře se to a pak se dá ze 3 bílků sníh. (Může se dáti místo bílků smetany, kolik třeba.)

Č. 937. IV. Oříšková nádivka.

14 dkgr. lískových oříšků se spaří, stáhne a jemně ustrouhá. Nechá se vařit 7 dkgr. cukru s roztlučenou vanilkou, a když je hustě zavařen, dají se do něho ty oříšky, míchá se tím a nechá ještě zapěnit, pak se sundá a nechá vychladnout. Kdyby to bylo příliš husté, může se přidati trochu vody.

Č. 938. I. Ořechová nádivka.

Dej na misku 10 dkgr. strouhaných velkých ořechů, 8 dkgr. cukru, 2 dkgr. medu, trochu pomerančové kůry zavařené, trochu vanilky a mlékem zadělej, aby to bylo vláčné.

Č. 939. II. Ořechová nádivka.

Dej na misku 8 dkgr. ustrouhaných ořechů, 8 dkgr. cukru, 2 dkgr. strouhané housky, trochu vanilky a mlékem zadělej.

Č. 940. III. Ořechová nádivka.

$2^1/_2$ deka ořechů, $2^1/_2$ deka sladkých mandlí, $2^1/_2$ deka cukru, 4 deka drobtů piškotových smíchej se 2 lžícemi mléka. Upotřebiti možno ke každému moučnému jídlu.

Č. 941. IV. Ořechová nádivka.

Utři dobře 5 žloutků se 40 dkgr. cukru; pak přidej z 5 bílků sníh a 40 dkgr. strouhaných ořechů vlaských.

Č. 942. V. Ořechová nádivka.

24 dkgr. umletých velkých ořechů, 20 dkgr. neloupaných strouhaných mandlí, 44 dkgr. cukru, trochu vanilky; dej vše do mísy a zadělej tuhým sněhem z 8 bílků.

Č. 943. Pražená oříšková nádivka.

$3^1/_2$ deka pražených oloupaných lískových oříšků se utluče se 2 kávovými lžičkami vody a 7 deka cukru; smíchej to v hustý sníh ze 2 bílků.

Č. 944. Mandlová nádivka.

7 deka sladkých tlučených mandlí, 7 deka cukru zpěň se 4 žloutky, vmíchej $5^1/_2$ deka hrozinek a z 1 bílku sníh.

Č. 945. Kaštanová nádivka.

$^1/_8$ kg. kaštanů se oloupá, spaří jako mandle, stáhne a nechá v mléce do měkka uvařit; po té promačká se sítem. $^1/_8$ kg. lískových vyloupaných oříšků se jemně ostrouhá, $^1/_4$ kg. cukru polije se lžičkou vody a nechá do husta zavařiti; když se hodně táhne, zamíchají se k němu kaštany i oříšky, nechá se to chvíli ještě povařiti a pak vychladnouti. $^2/_{10}$ litru dobré sladké smetany se ušlehá na pěnu a vychladlá kaše zamíchá se do ní.

Pečivo kynuté.

Č. 946. I. Bábovka.

Do hrnka se dá 15 až 20 deka zpěněného přecezeného másla, 1 žejdlík smetany, 8 žloutkův a 3 lžíce citronového cukru. (Cukr se napřed na citronu tře, aby nabyl chuti, pak teprve se tluče.) Pak se k tomu dají ještě 4—5 deka droždí a nechá



Obr. č. 18. **Bábovka.**

se to kynouti. Když to vykynulo, dá se do mísy $^1/_2$ kg. mouky a upravený kvas se přilívá, až je z toho těsto, které se osolí a dobře vypracuje. Bábovka se vymaže máslem, vysype jemnou houskou a vyloží mandlemi. Těsto se dává po lžicích do ní, nechá dobře vykynouti a 1 hodinu zvolna péci.

Č. 947. II. Bábovka.

Tři na míse pilně 14 dkgr. másla s 10 dkgr. cukru a citronovou korou; když je to již na polo utřeno, osol to dle potřeby jemně rozetřenou solí, připoj k tomu 6 žloutků jeden po druhém, kvásek z 5—6 dkgr. droždí a posléze $^1/_2$ kg. mouky. Tři to ještě a pak zamíchej do těsta mandle i hrozinky; měj připravenou bábovkovou formu máslem vymazanou a houskou vysypanou, dej do ní těsto, nech vykynout a pak upeč v troubě. Hrozinky i mandle mohou se po libosti vynechati.

Č. 948. III. Bábovka.

Utři 12 deka čerstvého a 12 deka převařeného másla, až se zpění. Pak k tomu přisyp 10 deka cukru, z $^1/_2$ citronu kůry,

zamíchej do toho 8 žloutků, 3 ustrouhané hořké mandle, 7 deka droždí rozředěného ve $^{1}/_{4}$ litru mléka, 60 deka mouky, a přidej 6—10 lžic smetany, aby z toho bylo těsto patřičně husté. (Spíše řidčí.) Formu vymaž máslem, vysyp houskou, vylož rozpůlenými mandlemi pařenými, těsto do ní dej, nech je vykynouti a pak je hodinu volně peč. Můžeš přimísiti též 7 deka hrozinek a taktéž i mandle na dlouho krájené do těsta.

Č. 949. IV. **Bábovka.**

21 dkgr. másla utře se s 3 celými vejci a 7 žloutky; k tomu se dá 14 dkgr. cukru, 42—47 deka mouky, 7 dkgr. sladkých a dvě hořké mandle utlučené, s $^{1}/_{2}$ citronu kůra, $^{1}/_{4}$ žejdlíku smetany, za 3 kr. droždí, z kterého se udělá kvásek. Těsto nechá se hlavně dobře vykynout a potom ve formě vymazané a vysypané dobře $^{3}/_{4}$ hodiny vypéci.

Č. 950. **Třená bábovka.**

Utři hodně 10 dkgr. čerstvého a 10 dkgr. převa eného másla; pak 14 dkgr. cukru, 6 žloutků. Rozdělej kvásek z 5 dkgr droždí a vlij do těsta zároveň s $^{1}/_{2}$ kila mouky, dle potřeby mléka, soli a citronové kůry; přidej několik hořkých strouhaných mandlí. Hodně těsto vypracuj, libo-li, dej k němu hrozinky a vlož je do dobře vymazané, bílou houskou vysypané formy, kterou kromě toho vyložíš spařenými rozpůlenými mandlemi. Skynutou bábovku pak dej péci.

Č. 951. **Třená bábovka s mákem.**

Tři velmi pilně na míse 20 dkgr. másla, 20 dkgr. cukru, trochu soli, trochu citronové kůry a 8 žloutků. Ze 4 dkgr. droždí udělej kvásek, dej $^{1}/_{2}$ kila mouky, trochu mléka a hodně těsto vypracuj.

Udělej z toho 3 díly. 1 díl dej vespod do vymazané bábovky, druhý díl smíchej s tlučeným mákem a trochou vanilky a dej doprostřed.

Třetí díl dej navrch, nech to skynouti a pak upéci.

Č. 952. I. **Bábovka kynutá bez droždí.**

Na $^{1}/_{2}$ citronu se otře 14 dkgr. cukru, jenž se pak jemně utluče a se 4 žloutky tře $^{1}/_{2}$ hodiny. K tomu se přidá $5^{1}/_{4}$ dkgr.

převařeného a $5\frac{1}{4}$ dkgr. čerstvého rozpuštěného másla, ještě chvíli se tře, pak se přidá 1 kávový koflík teplé smetany, něco soli, vanilky a ze 4 bílků sníh. Naposledy se přidá $26\frac{1}{4}$ dkgr. mouky smíchané s 5 gramy dvojuhličitanu sodnatého a s 12 gramy kyseliny vinné. Dobře se vše promíchá a dá do máslem vymazané a houskou vysypané formy bábovkové zvolna péci. Forma musí být jen do polovice výšky naplněna, aby bylo dosti místa k vykynutí.

Č. 953. II. **Bábovka kynutá bez droždí.**

$12\frac{1}{2}$ deka jemně tlučeného cukru tře se $\frac{1}{2}$ hodiny se 4 žloutky. Po té se přidá zlehka 9 deka rozpuštěného másla, koflík smetany, ze 4 bílků sníh, 24 dkgr. mouky, 5 gr. dvojuhličitanu sodnatého a 12 gr. kyseliny vinné, což se s moukou dobře smísí a vše konečně zvolna promíchá. Forma se vymaže máslem, vysype prosátou houskou a bábovka se peče $\frac{3}{4}$ hodiny při mírném ohni.

Č. 954. I. **Koblihy.**

$1\frac{1}{2}$ kila mouky, citronová kůra, lžíce cukru dá se do mísy. V 1 litru vlažné smetany nebo mléka rozkloktá se 20 žloutků, 2 vejce, 42 deka rozehřátého a procezeného másla, sklenička rumu. Tím se zadělává a přidává současně ze 7 deka droždí kvásek. Těsto se vařečkou v míse vypracovává, ale nevytlouká se, nýbrž pouze míchá. Pak se vykrajují formičkou kolečka, nadívají se zavařeninou, druhý díl se na ně klade, stiskne v krajích, menší formičkou vykrojí a pak se dají na pomoučněný ubrousek kynouti. Druhým ubrouskem se přikryjí a když skynuly, smaží se v rozpáleném převařeném másle.

Č. 955. II. **Koblihy.**

Do hrnka dáme $\frac{1}{2}$ litru vlažné smetany a rozkloktáme v ní 6 žloutků, 6 lžic rozpuštěného másla, 2 lžíce cukru tlučeného a na citronu dříve otřeného, neb ostrouhanou kůru z 1 citronu, trochu vanilky, 2 hořké mandle rozstrouhané velmi jemně a 3—4 dkgr. droždí rozředěného. To všechno dobře rozmícháme a dáme na malou chvilku kynouti. Pak na mísu dáme žejdlík mouky přesáté a zaděláme z ní těsto, přilévajíce zadělání pozvolna do ní. Je-li těsto řídké, přidáme raději trochu mouky, jelikož by koblihy pily mnoho mastnoty, Těsto velmi dobře propracujeme, na vále rozválíme a vykrajováčkem naznačíme si

kroužky na placce. Pak do každého kola dáme kousek zavařeniny, kromě malinové, a na ně klademe jiné kroužky, které jsme vykrájely, načež o něco menším kolečkem vykrajujeme krásně kulaté koblihy, které klademe na ubrousek moukou posypaný a na prkénku prostřený. Koblihy necháme v teple hodně skynouti. Pak se rozpálí máslo v kuthanu a v něm se po obou stranách do růžova smaží. Dáme koblihy vždy vrchní stranou do másla a spodní navrch. Kuthan zakryje se pokličkou, když jsme koblihy daly do másla, a smažíme je v odkrytém, když už se obrátily. Přikryty mají býti 4 vteřiny; pak se obracejí.

Č. 956. III. **Koblihy.**

Vyhřej $^1/_2$ kila mouky a prosij na mísu, 6 žloutků, 4 lžíce cukru, 4 deka droždí, 7 dkgr. másla, z $^1/_2$ citronu kůru, 2 lžíce rumu nebo punče, osol a utvoř těsto, které zaděláš smetanou, aby nebylo ani tuhé ani řídké, a hodně je vytluč. Hned tvoř koblihy, nech sejíti a smaž, jak výše udáno.

Č. 957. IV. **Koblihy.**

$^1/_2$ kila mouky zadělá se se smetanou — něco přes $^1/_4$ litru — ve které se rozkloktalo 10 žloutků. Přidá se 6 deka cukru, 10 deka rozpuštěného másla, hustý kvásek ze 4 deka droždí, osolí se to a další se tak pracuje, jako výše udáno.

Č. 958. V. **Dobré koblihy.**

7 dkgr. másla utři hodně v míse; na 56 dkgr. mouky, 7 žloutků, jedno celé vejce, něco cukru, citronovou kůru a tolik mléka, by bylo těsto pěkné, 4 dkgr. droždí. Ostatní práce jako při prvých.

Č. 959. **Vánočka.**

Rozemni 30 dkgr. másla s 1 kg. mouky, přisyp 16 dkgr. cukru, něco soli, citronovou kůru, 4 vejce a kváskem ze 7 deka droždí jakož i potřebnou smetanou zadělej těsto, aby bylo pěkně tuhé, dobře rukama je vypracuj, přidej k němu, mnoho-li chceš, na dlouho nakrájených mandlí a hrozinek, a nech těsto vykynout. Vykynuté těsto rozděl na 9 kusův, udělej z toho pletence a pak z nich sestav pěknou vánočku, nech opět chvíli vykynout, pomaž žloutkem a dej péci.

Č. 960. Mazanec.

Na 1 kilo mouky 40 dkgr. másla, 25 dkgr. cukru, citronovou kůru, kávovou lžičku soli, 6 žloutků, 2 vejce, kvásek ze 5 deka droždí, z toho zaděláme těsto smetanou a třeba, aby bylo dosti tuhé. Přimísí se k tomu mandle, hrozinky přebrané a nechá se těsto kynouti. Pak utvoří se z těsta bochánek, dá se na plech, nařízne křížem a nechá kynouti. Skynutý pak se namaže žloutkem a peče.

Máslo v mouce dříve dobře rozemeleme, než zaděláváme.

Č. 961. I. Rohlíčky.

Dej na vál 1 kg. mouky, do ní rozdrob 1 kg. másla, dej to do mísy, přidej 2 vrchovaté lžíce cukru, osol to, připoj do toho 5 žloutků, tuhý sníh z 5 bílků, kvásek z 5 dkgr. droždí, dle potřeby přidej mléka a zadělej tím těsto; dobře je měchačkou vypracuj, dej na vál, rozválej, 5krát slož, převálej a dej na chvíli do chladna odpočinout; kus těsta vezmi, rozválej na vále, krájej z něho tříhranné kousky, plň je zavařeninou nebo jinou nádivkou a tvoř pěkné rohlíčky. Klaď je na plech máslem vymazaný, pomaž rohlíčky vajíčkem, posyp rozsekanými mandlemi, nech vykynout a pak je peč v troubě.

Č. 962. II. Oříškové rohlíčky.

Utři v míse $^1/_2$ kg. másla, až se zpění; přidej 20 dkgr. cukru, kávovou lžičku soli, 8 žloutkův a míchej pilně dále. Posléze vmíchej 80 dkgr. mouky a za 5 kr. droždí s mlékem rozdělaného a vypracuj, by se těsto ani vařečky ani mísy nepřichytalo. Nyní udělej na vále dlouhou šišku, rozkrájej na stejné kousky, každý tence vyválej na trojhran, kraje pomaž žloutkem, doprostřed naplň oříškovou nádivkou, zaviň jako rohlíček, klaď na plech máslem vymazaný, pomaž po vrchu žloutkem a nech péci.

Č. 963. III. Rohlíčky.

21 deka mouky, 14 deka másla rozemel, zadělej s $^2/_{10}$ litru smetany a kváskem ze $3^1/_2$ deka droždí těsto a asi zrnko soli rozmělněné. Dobře je vypracuj, vyndej na vál, vyválej, nakrájej obdélné kusy, nadívej ořechovou nádivkou, sbal, klaď na plech máslem mazaný, potírej vejcem nebo žloutkem a peč do růžova.

Č. 964. IV. **Rohlíčky s mandlemi.**

Ze $3\frac{1}{2}$ deka droždí udělej kvásek, zatím utři 30—40 dkgr. másla s 15—20 dkgr. cukru, 4 žloutky a citronovou korou. K tomu pak přidávej 1 kilo mouky, připravený kvásek, osol to, zadělej smetanou, které dáš dle potřeby, by těsto bylo tuhé, a hodně je vypracuj; pak těsto nech kynouti. Z vykynutého těsta tvoř rohlíčky, plň je rozsekanými mandlemi, pomaž vajíčkem, klaď na plech máslem namazaný, nech ještě kynouti a pak je dej upéci.

Č. 965. V. **Máslové rohlíčky.**

Na vále rozdrob 50 deka másla v 50 deka mouky; po té do toho zamíchej 2 deka vykynutého droždí, citronovou kůru, osol to, přidej lžíci cukru a všechno dobře promíchej. Ušlehej z 5 bílků sníh, zamíchej do těsta, přilij 4 lžíce smetany a těsto tím zadělej. Pak je válečkem vypracuj, až se dělají na něm puchýře, načež dvakráte těsto slož, převálej, dej na mísu a přiklop vlhkou miskou, aby těsto neokoralo. Po 3 hodinách kus po kuse těsto rozválej, krájej kružidlem třírohé kousky, doprostřed dej zavařeninu a zabal na způsob rohlíčku. Klaď hotové rohlíčky na plech máslem natřený, pomaž žloutkem a posyp rozsekanými mandlemi s hrubším cukrem smíchanými. Dej je do trouby péci při přiměřeném ohni.

Č. 966. VI. **Křehké rohlíčky.**

Rozdrob na vále 1 kilo másla s 1 kilem mouky a přisyp k tomu 10 deka prosátého cukru. Zadělej z toho těsto s 5 žloutky a kváskem ze 4 deka droždí, osol, vypracuj válečkem a po té do těsta vpracuj z 5 bílků sníh. Převálej těsto a dej do studena odpočinouti. Tak převálej 3—4kráte a vždy ve studenu těsto odpočinouti nech. Pak tvoř z toho rohlíčky, klaď na plech máslem pomazaný, pomaž je vejcem a syp mandlemi sekanými.

Č. 967. VII. **Císařské rohlíčky.**

35 dkgr. mouky rozděl na 2 díly; do jednoho dílu dej $\frac{1}{4}$ kg. másla, 3 dkgr. kvasnic rozdělaných ve 3 lžicích studeného mléka, 6 žloutků, z celého citronu kůru, kávovou lžičku cukru, a to vše nožem hezky promíchej. (Sůl se nedá.) Pak se to vyvaluje v druhém dílu mouky tak dlouho, až se tento celý

do toho vmíchá, načež se těsto dá kynout. Mezi tím se roztluče na hrubo trochu cukru a smíchá se s drobně rozsekanými mandlemi. Když jest těsto skynuté, dá se na vál a krájí se na kousky, z nichž se dělají rohlíčky. Hotový rohlíček se omočí v rozšlehaných bílcích, obalí v cukru s mandlemi smíšeném a dá se ihned na pomazaném plechu péci. Rohlíčky možno též plniti zavařeninou, nebo, což jest lepší, rohlíček upečený zavařeninou se potře, druhý pak naň se přilípne.

Č. 968. Preclíčky.

30 deka másla utře se se 4 žloutky; pak se přidá k tomu 10 deka cukru, citronová kůra, kvásek ze 2—3 deka droždí a s ním 48 deka mouky. Těsto se osolí, důkladně propracuje a dá se kynouti. Skynuté těsto dej na vál, nařež z něho kousky, vyválej rukou z každého kulatý závitek, sviň z toho věneček čili preclíček, klaď je na plech máslem potřený, nech kynouti, pomaž vejcem, posyp sekanými mandlemi a dej péci.

Č. 969. Kunětické preclíky.

Utři pěnivě 7 dkgr. čerstvého másla, zamíchej do toho 3 žloutky jeden po druhém, dej k tomu 6 lžic smetany, 1 plnou lžíci cukru, kvásek z droždí za 2—3 kr., nebo 1 lžíci kvasnic a tolik mouky, aby bylo z toho přiměřeně tuhé těsto. Přidej trochu citronové kůry, libo-li, i muškátového květu, udělej preclíky a nech dobře skynout.

Č. 970. Pečivo ke kávě.

Do hrnku dá se 12 lžic rozpuštěného másla, 3 žloutky, $^2/_{10}$ litru mléka, 3 lžíce cukru, citronová kůra, osolí se to a po té se k tomu přimísí 4 deka kynutých kvasnic. Toto zadělání nechá se skynouti a pak nalije se do $^2/_3$ litru mouky. Těsto se dobře propracuje a nechá znova kynouti. Od mouky odejme se však dříve plná hrsť a zatím co těsto kyne, rozdrobí se do té hrstky mouky 14 dkgr. másla, udělá se z toho placka a nechá odpočinout. Když těsto dosti vykynulo, rozválí se, máslová placka se dá do něho, přeloží a zase válí; vůbec zachází se s tím jako s máslovým těstem a překládá se tak dlouho, až je máslo s těstem spojeno. Po té se to nechá odpočinout, načež se z těsta

tvoří malé pletenky, rohlíčky, tyčky, preclíčky a pod., dá se to na plech, pomaže vejcem, posype mákem nebo sekanými mandlemi, nechá ještě skynout a pak péci.

Koláče.

Č. 971. I. České koláče.

Utři 40 dkgr. másla, přidej 20 dkgr. cukru, 5 žloutků, 4 dkgr. kvasnic, 1 kg mouky, sůl, mléko dle potřeby, vypracuj ve vláčné těsto a nech skynout. Po té těsto na vále rozválej, nakrájej čtverečky, naplň nadíváním nebo zavařeninou a svazuj úhledné koláčky; anebo vypichuj z vyváleného těsta koláčky, kraje pomaž žloutkem, prostředek poklaď mákem nebo tvarohem a klaď na vymazaný plech nebo na papír. Nech koláče opět skynout, pomaž vejcem nebo žloutkem a zvolna peč. Upečené posyp cukrem.

Č. 972. II. Posvícenské koláče.

Utři $^1/_2$ kila čerstvého másla; do $^3/_4$ litru smetany sladké rozkloktej 12 žloutků, sluč s tím 10—14 deka cukru, citronovou kůru, 6 deka droždí rozředěného, osol, dobře rozmíchej a pak po troškách přidávej do utřeného másla vždy něco mouky a zase přilívej zadělávání, až poslední je vyčerpáno a těsto patřičně tuhé, spíše tužší, uhněteno. Pak těsto dobře vytloukej, až se na něm tvoří puchýře, načež je nech kynouti. Skynuté těsto dej na vál, rozválej je na prst tlustě, vykrajuj buď kulaté koláčky, nebo řež čtverhránky a svazuj koláčky. Nadívej je mákem, povidly, tvarohem, jablky, maž vejcem, nech kynouti, peč v troubě a pak je posyp cukrem.

Č. 973. III. Máslové koláče.

Z $^1/_2$ kila másla a 24 deka mouky udělá se máselná placka jako na máslové těsto a nechá se u ledu odpočinout, třebas až do druhého dne. Pak se zakloktá do $^1/_3$ litru smetany 6 žloutků, 4 lžíce cukru, 4—5 deka droždí rozředěného, ale n e k y n u t é h o, citronová kůra, 8 lžic rozpuštěného másla, a nechá se to kynout. Po té se dají do mísy $^2/_3$ litru mouky, a připravené zadělání se pomalu k tomu přilévá. Když je těsto vypracováno, rozdělí se na 2 díly a udělají se z nich tak veliké placky, jako je ta má-

selná. Jedna se dá dolů, máselná na ni a ta přikryje se druhou plackou těstovou; vedeme si nyní dále tak, jako při každém máslovém těstě, to jest: převalujeme je 4—5kráte a zase skládáme. Potom se těsto tence rozválí, nakrájí na čtverečky, které se naplní zavařeninou, růžky se přeloží, koláčky pomažou se vejcem a nechají nyní teprve kynouti, až jsou měkké. Pak se dají do rozpálené trouby péci.

Č. 974. IV. Převalované koláče.

Tři 25 dkgr. másla, 4 žloutky, 1 celé vejce, 10 dkgr. cukru, citronovou kůru; pak přidej $^3/_4$ kila mouky, 3 dkgr. kvasnic skynutých a zadělej těsto, které musí býti hodně husté. Důkladně je propracuj a dej skynout. Pak vyválej tenkou placku, poklaď ji rozetřeným čerstvým máslem, celkem 30 deka, zabal jako psaní, vyválej, opět zabal a tak pokračuj, až se těsto na vál nelepí. Pak těsto vyválej, vykrajuj z něho koláčky, klaď je na pomazaný plech, nech je skynout, pomaž je pak vejcem, vlož do nich mák, tvaroh nebo zavařeninu, upeč do zlatova a posyp je cukrem.

Úhlednější než takové placičky jsou malé koláčky svazované. Nařežou se z vyválené placky čtverečky a na každý vloží se doprostřed nějaké nadívání. Po té se růžky poněkud povytáhnou a vždy dva a dva se křižmo spojí, aby ve středu všechny 4 růžky se spojily. Tím utvoří se také 4 otvory, z nichž nadívání vyhlédá.

Č. 975. V. Pomské koláče.

42 dkgr. mouky, 28 dkgr. másla, 1 vejce, 3 dkgr. droždí, 10—12 lžic dobré smetany, 1 lžíce cukru a trochu soli.

Máslo dej na vál a nožem je rozetírej v té mouce, až všecko máslo spotřebuješ; pak teprve je dej na mísu, zadělej těsto a tvoř hned malé skládané koláčky. Plň je, čím ti libo. Vykynuté pomaž žloutkem, posyp mandlemi a cukrem a peč.

Č. 976. VI. Karlovarské koláče.

Utři na míse 28 dkgr. másla, až se zpění, pak přidej citronovou kůru, 14 deka cukru, 9 žloutků jeden po druhém, a tři dále. Pak přidej k tomu 4 dkgr. vykynutého droždí, 50 dkgr. mouky, trochu to osol, dle potřeby přidej mléka, aby těsto nebylo příliš tuhé; dobře je vypracuj a nech vykynout. Vykrajuj

na vále malé koláčky, klaď je na máslem pomazaný plech, uprostřed každého udělej dolíček, poklaď libovolnou zavařeninou, ale beze šťávy, a nech je vykynout. Vykynuté pomaž vejcem a dej je péci. Když jsou napolo upečeny, pomaž každý navrchu cukrovým sněhem vanilkovým, posyp sekanými mandlemi s hrubým cukrem nebo kandisem smíchaným a nech je dopéci. Sněhu cukrového ušlehej z 9 bílků. Upečené posyp cukrem.

Č. 977. VII. Bílkové koláče.

Utři na míse 20 deka másla s 3—4 deka cukru, až se to zpění; po té k tomu přimis 50 deka mouky, z $^1/_2$ citronu kůru, osol to, dej kvásek ze 6 deka droždí a posléze ze 4 bílků tuhý sníh. Dobře to vypracuj, nech těsto vykynouti, pak je dej na vál, rozválej, vykrajuj koláčky, kraje potři vejci a pak dávej do středu zavařeninu nebo nadívání, posyp koláčky mandlemi hrubě usekanými, dej skynout a peč je v troubě.

Anebo: Ušlehej cukrový sníh, poklaď jej na koláčky pokryté již nadíváním, posyp mandlemi sekanými a dej péci.

Č. 978. VIII. Křehké koláče.

$^1/_4$ kg. másla se pěnivě utře, k němu se přidají 3 žloutky, 2 lžíce cukru, 4 lžíce kynutých kvasnic, 40 deka mouky a patřící sůl. Mnoho-li třeba, dá se smetany, aby z toho bylo patřičné těsto. Těsto se hodně propracuje a nechá kynouti. Pak se vykrájejí kolečkem stejně veliké koláčky, naplní uprostřed povidly nebo tvarohem, dají na plech máslem pomazaný, nechají znovu kynouti a pak malou $^1/_2$ hodiny v troubě péci.

Č. 979. Křehký koláč švestkový.

Utři do běla 20 deka másla čerstvého a střídavě k tomu přidávej 5 žloutků za ustavičného tření. Po té přimíchej do toho $^1/_2$ kila mouky, 10 deka cukru a trochu citronové kůry, skynutý kvásek ze 3—4 deka droždí, osol to a nech kynouti.

Uprav koláč na plech, poklaď švestkami rozkrájenými na čtvrtky, posyp cukrem a dej péci.

Č. 980. Hanoverský koláč.

Utři 14 deka másla do běla, přidej 4 žloutky jeden po druhém, 6 dkgr. cukru tlučeného, trochu citronové kůry, 20 deka

mouky, $^2/_{10}$ litru smetany nebo mléka, dobře to propracuj, pak do toho vlij skynuté droždí 3—3$^1/_2$ deka, osol to a nech kynouti. Namaž plech máslem, rozetři po něm nožem polovinu skynutého těsta, pomaž je dobrým upraveným tvarohem, přikryj druhou polovinou těsta, pomaž povrch rozkloktaným vejcem, posyp drobně sekanými mandlemi, nech zase kynouti a pak koláč peč v troubě.

Č. 981. **Hnětynka**.

Do 56 dkgr. prosáté mouky dej 14 dkgr. cukru, 10$^1/_2$ dkgr. rozpuštěného másla, 8 žloutků, citronovou kůru, 3 dkgr. droždí, osol, přidej tolik mléka, co je třeba na obyčejné těsto, dobře propracuj a nech kynout. Namaž plech máslem, rozválej na něj kus těsta, pomaž tvarohem i jinou nádivkou nebo zavařeninou, posyp mandlemi, pomaž okraje vejcem, nech kynout a péci. Po té posyp hnětynku cukrem.

Někde zakrývá se též nádivka druhým koláčem navrchu.

Č. 982. **Jidáše**.

Udělej kvásek ze 2 deka droždí. Utři 18 deka másla, 7 deka cukru, 4 žloutky, citronovou kůru a tlučenou vanilku; když je to utřeno, přidávej mouku, v celku 56 deka, přilívej dle potřeby asi $^1/_3$ litru smetany, důkladně těsto propracuj a nech vykynout. Z vykynutého těsta dělej úhledné jidáše.

Č. 983. I. **Tvarohový koláč**.

Tři v míse $^1/_2$ kg. másla se 20 dkgr. cukru, přidej trochu citronové kůry, osol, pak přidávej 4 žloutky, po každém hodně tři, 4 celá vejce a opět pilně tři. Pak přidej 108 dkgr. mouky a 8 dkgr. v mléce rozdělaného droždí, $^1/_2$ litrem mléka dobře zadělej a nech pak vykynout. Vykynuté těsto rozděl na 10 dílů; jeden díl dej vždy na dno dvakráte máslem vymazané tortové formy nebo hned na plech je dle ní tvoř, pomaž pak tvarohovou nádivkou, druhý díl dej opět na tvaroh, dobře rozetři, by tvaroh nevytekl; nech opět vykynout, povrch pomaž rozkloktaným vejcem; pak postav formy na plech a dej do trouby péci.

Č. 984. II. **Tvarohový koláč.**

Utři dobře 7 dkgr. másla, k tomu přidej 2 žloutky, 14 dkgr. mouky, 1$^1/_2$ dkgr. droždí a 4 lžíce smetany. Z polovice toho

těsta udělej na plech rukama 2 kulaté koláče a pomaž následující nádivkou: 5 dkgr. másla utři s 2 celými vejci a 7 dkgr. cukru, citronovou korou a k pošledu dej 28 dkgr. prolisovaného tvarohu, a dobře utři. Oba koláče potři tou nádivkou a přikryj druhou polovicí toho těsta a nech skynout. Pak utři 7 deka másla s 2 žloutky, tím pomaž skynuté koláče, posyp cukrem a zvolna peč.

Č. 985. III. Tvarohový koláč.

28 deka mouky rozdělí se ve 2 stejné díly. Jeden zadělá se 1 vejcem a skynutým kváskem ze 2 deka droždí rozdělaného ve 2 lžících smetany. Těsto se vypracuje, přiklopí teplým kuthanem a nechá kynout. Do druhého dílu mouky rozdrobí se 16 deka másla, přidá se citronová kůra, propracuje se to a nádobou studenou přikryje.

Skynuté těsto dá se na vál, rozválí se a druhé máslové těsto se na tu rozválku položí, prováli, vypracuje a po té, když se to důkladně zpracovalo, rozválí se z toho placka, která se čtyřikráte tak skládá a rozvaluje jako máslové těsto, jenom že se nenechá odpočinouti mezi každým převalováním. Pak se těsto rozdělí ve 2 díly. Jeden se rozválí na plech vymazaný, pokryje dobře upraveným tvarohem k nadívání, načež se druhý díl rozválí a na tvaroh položí. Celý koláč pomaže se máslem a nechá péci.

Č. 986. Domácí suchary.

20 deka másla utři. Dej k němu 10 deka cukru, ½ kila mouky, citronovou kůru, 1 vejce, osol to, přidej 4 deka droždí vykynutého a mléka, by z toho bylo těsto přiměřené. Po té přimis k němu 7 deka hrubě usekaných mandlí. Z těsta utvoř dlouhé šišky, nech je kynouti, pomaž vejcem a volně je upeč. Studené nakrájej na tenké lístky, obal je po obou stranách v cukru se skořicí smíchaném a nech je ještě v troubě osušiti.

DEVATENÁCTÝ DÍL.

Jemné pečivo.



Obr. č. 19. **Formičky na jemné pečivo.**

Rozličné sněhy.

Č. 987. Cukrový sníh.

Ušlehej z 10 bílků tuhý sníh, před šleháním kápni do něho asi 2—3 kapky citronové šťávy. Vsyp do něho 20 deka tlučeného přesátého cukru a zamíchej to lehce. Lépe jest vsypati cukr mezi šleháním hned do sněhu.

Č. 988. Vanilkový sníh.

Ušlehej sníh ze 3 bílkův a když zhoustne, přimísuj k němu 7 deka prosátého cukru vanilkového. Šlehej, až je to tuhé.

Č. 989. Mandlový sníh.

Do cukrového sněhu připoj něco strouhaných loupaných mandlí.

Č. 990. Zavařeninový sníh.

Ušlehej z 8 bílků sníh, vmíchej 25 dkgr. cukru a libovolné zavařeniny.

Č. 991. Obarvený sníh.

Do hustého cukrového sněhu přimis malinové šťávy.

Č. 992. Španělský sníh.

Ušlehej ze 3 bílků sníh a vmíchej do 14 dkgr. hustě svařeného cukru. Cukr se vaří, až se táhne, a vařící se vlije do sněhu. Pak se tím pilně míchá.

Č. 993. Španělský sníh s mandlemi.

Do sněhu z ušlehaných bílků vlije se svařený cukr, přisypou se k tomu usekané mandle, trochu vanilky a nechá se to vychladnout.

Č. 994. Jahodový sníh.

Ušlehej tuhý sníh a při ustavičném šlehání přimísuj do něho vařící svařený cukr jakož i prolisované jahody čerstvé. Na 1 bílek čítej 5 deka cukru.

Č. 995. Španělský jahodový sníh se smetanou.

Do španělského sněhu připoj hustou pěnu smetanovou a protlačené jahody.

Pěny smetanové.

Č. 996. Šlehaná pěna ze smetany.

Má-li se pěna zdařiti, třeba k tomu míti dobrou, hustou, sladkou smetanu. Smetana se dá před tím, než se šlehá, k ledu,

nebo s nádobou se postaví do velmi studené vody ve chladném místě nejméně 1 hodinu. Pak se vlije do kulaté hluboké mísy porcelánové a šlehá se pilně metlou, až se z ní utvoří hustá pěna, která se k ledu postaví, by stuhla, a tam se také nechá, až se potřebuje.

Č. 997. Sladká pěna smetanová.

Do ušlehané smetanové pěny zamíchá se lehce jemně prosátý cukr, načež se dá k ledu stuhnouti. Poměr cukru ke smetaně se rozličně čítá. Buď 10—12 deka na $^1/_2$ litru smetany, dle toho, jakou příchuť jí chceme ještě dáti.

Můžeme k ní přimísiti protlačené jahody, ovocné šťávy, ananas, rozředěnou čokoládu, lžičku oranžového květu, a tak podobně chuť pěny zaměniti.

Č. 998. Smetanová pěna s mandlemi.

Ušlehej $^1/_2$ litru dobré smetany na hustou pěnu; lehce pak do ní vmíchej 25 deka strouhaných mandlí a 14 deka cukru s kouskem utlučené vanilky.

Č. 999. Ořechová smetanová pěna.

Ušlehej ze $^1/_4$ litru sladké smetany hustou pěnu; přimis pak do ní 10 deka tlučených ořechů, 10 deka cukru, něco vanilky.

Č. 1000. Smetanová pěna citronová.

Na $^1/_2$ litru smetany otře se na cukru kůra z 1 citronu, která se s cukrem do pěny smíchá.

Pečivo nekynuté.

Č. 1001. Francouzská bábovka.

Utři 12 žloutků, 14 deka tlučeného cukru, přidej z $^1/_2$ citronu kůry a šťávu z 1 citronu; to všechno déle pilně tři. Pak ušlehej ze 12 bílků tuhý sníh a přidávej jej do toho zároveň s $^1/_3$ litru mouky.

Dej těsto do formy máslem vymazané a houskou prosypané na $^3/_4$ hodiny péci.

Č. 1002. Velice jemná bábovka.

Dej do kuthanu 28 dkgr. jemně tlučeného cukru, 16 žloutků a tři to celou hodinu; potom přidej z jednoho citronu kůru, 40 sladkých a 3 hořké jemně tlučené mandle, trochu muškátového květu, na konec z 5 bílků sníh a 28 dkgr. jemné mouky; když jest vše dobře umícháno, dá se těsto do dobře vymazané, prosátou houskou vysypané formy a nechá se 1 hodinu zvolna péci.

Č. 1003. I. Piškotová bábovka.

5 celých vajec, 7 žloutků, 24 dkgr. jemně tlučeného cukru a malý kousek tlučené vanilky šlehej metlou v mosazné pánvičce na sníh tak dlouho, až se to hodně zapění. Po té přimís ponenáhlu k tomu 15 dkgr. mouky, vlij těsto do máslem vymazané, houskou vysypané bábovky a nech velmi pomalu $^3/_4$ až 1 hodinu péci.

Č. 1004. II. Piškotová bábovka.

6 lžic cukru se utře se 6 žloutky (asi $^1/_2$ hodiny); po té se do toho lehce vmíchá ze 6 bílků tuhý sníh, 12—14 deka ($^1/_2$ žejdlíka) mouky, trochu se to osolí, a přidá se vanilky nebo citronové kůry pro chuť. Forma se vymaže máslem, vysype houskou nebo moukou, do poloviny se naplní a nechá 1 plnou hodinu stát na vlažném místě. Pak se zvolna peče.

Č. 1005. Bramborová buchta.

Hrnek nebo kotlík na šlehání sněhu postaví se do kuthanu, v němž se voda stále vaří. Do kotlíku dá se 8 celých vajec, z 1 citronu kůra ostrouhaná nebo na 14 deka cukru otřená; přidá se též za 10 kr. jemně utlučené vanilky. To se stále šlehá metlou ve vařící vodě, až je to hodně husté a až to nabude. Trvá to bezmála hodinu. Pak se to odstaví a míchá se tím, až to vychladne. Po té se do toho vcedí šťáva z 1 citronu; dle váhy má jí býti $3^1/_2$ deka. Posléze přisype se tam $10^1/_2$ deka bramborové mouky. Mouka se lehce do toho zamíchá, forma se vymaže máslem, vysype jemnou houskou a dá se to i s formou na plech do trouby zvolna dobré $^3/_4$ hodiny péci. Upečenou posyp cukrem. Chceš-li, můžeš tuto buchtu i na místě tortu dáti. Pak se houska s upečené buchty seškrábe a udělá se na ni některá, nejlépe citronová poléva.

Č. 1006. **Bramborový koláč.**

Tři 25 dkgr. másla s 20 dkgr. cukru, trochu citronové kůry, skořice, hřebíčku, přidej 12 žloutků, 17 dkgr. strouhaných loupaných mandlí, 7 dkgr. mouky, 40 dkgr. vařených strouhaných brambor; po té vmíchej do toho lehce sníh ze 12 bílků. Plechy potři máslem, vysyp moukou, těsto na ně rozhrň, poklaď švestkami na čtvrtky krájenými a nech upéci, pak posyp hodně cukrem.

Jiný poměr: 14 deka másla, 14 deka cukru, 8 žloutků, 10 deka mandlí, 16 deka brambor, 14 deka mouky, z 8 bílků sníh, citronová kůra a práce, jak výše udáno.

Č. 1007. I. **Piškotový koláč.**

Tři v míse 50 dkgr. cukru se 24 žloutky a citronovou korou; když je to hodně utřeno, přidej ze 24 bílků tuhý sníh a s ním zároveň 50 dkgr. mouky lehce vmíchej; plechy vymaž máslem, posyp moukou, z těsta udělej na to placky, posyp je mandlemi a peč v troubě; upečené rozpul, obrať, jednu půli namaž zavařeninou, a druhou ji přiklop a polij polévou cukrovou.

Č. 1008. II. **Piškotový koláč.**

10 dkgr. cukru utři do husta s 10 žloutky; z 10 bílků sníh natřes zároveň s 10 dkgr. mouky do toho, namaž plech máslem, rozmaž těsto po celém plechu a dej do růžova péci; pak koláč namaž zavařeninou, rozkroj v půli a přikládej jeden na druhý.

Jiný poměr: 30 deka cukru, 7 žloutků dlouho tři, ze 7 bílků tuhý sníh se 16 deka mouky natřes.

Č. 1009. I. **Pomerančový koláč.**

Utři dobře 9 dkgr. másla s 19 dkgr. cukru, přidej šťávu z 1 pomeranče a z 1 citronu, též i ostrouhanou kůru z obou a hodně to tři. Mezi třením přidej 8 žloutků, 8 dkgr. strouhaných loupaných mandlí, po té vmíchej do toho lehce z 8 bílků sníh zároveň s 20 dkgr. mouky. Dej koláč na plech máslem mazaný a moukou vysypaný péci. Pak potři jej zavařeninou a polij polévou z červeného pomeranče.

Č. 1010. II. Pomerančový koláč.

Tři v míse 30 žloutků s 50 dkgr. cukru, šťavou ze 2 pomerančů a drobně sekanou korou z 1 pomeranče. Po té přidej 60 dkgr. bílé strouhané housky a z 30 bílků tuhý sníh. Vše dobře promíchej a dej na plech pomazaný a moukou posypaný do zlatova péci. Upečený se potře sněhem a posype mandlemi.

Č. 1011. Ořechový mřížkový koláč.

Odvaž si 15 dkgr. másla, 15 dkgr. mouky, 10 dkgr. cukru, 25 dkgr. strouhaných pařených mandlí. Nyní si to dej na vál, máslo rozdrob, dej trochu citronové kůry, rozdělej s 1 žloutkem, udělej šišku na plechu máslem vymazaném,válečkem ji hezky tence rozval a dej péci; upečenou nech vystydnouti. Pomaž ji pak nádivkou ořechovou.

Nyní dělej mřížky: Co váží 1 vejce, tolik cukru, polovic z váhy toho cukru mouky. Nyní tři ten žloutek s tím cukrem, z toho bílku sníh tam zároveň s moukou natřes. Pak dělej kornoutem malé mřížky, nech oschnout a potom vtlač do těch mřížek kornoutem zavařeninu meruňkovou.

Č. 1012. Oříškový koláč.

14 dkgr. másla, 14 dkgr. mouky se s trochou cukru rozdrobí, 1 žloutek s trochou vody rozkloktá, potom se ta mouka na vále tím zadělá a trochu vypracuje, těsto se na dva díly rozdělí a na nůž silně rozválí. Jeden koláč se dá na vymazaný plech, následující nádivkou se pomaže, druhým koláčem přikryje a kolkolem přimáčkne. Nádivka: 14 dkgr. cukru se se 3 žloutky a jedním celým vejcem hodně utře, pak se dá z $1/8$ citronu kůry a něco vanilky pro chuť, 14 dkgr. rozstrouhaných lískových oříšků a naposledy ze 3 bílků tuhý sníh. Navrch se koláč pomaže vejcem a posype hrubým cukrem. Nechá se do žluta péci.

Č. 1013. I. Jablkový koláč.
(5 koláčů.)

Rozdrob 56 deka másla v 1 kg. mouky, něco citronové kůry a 20 dkgr. cukru. Pak je zadělej 5 žloutky a dle potřeby trochou smetany; vše dobře propracuj, rozděl na 5 dílů, každý dle tortové formy rozválej a nech na máslem namazaném plechu

upéci. Vychladlé koláče namaž jablkovými povidly, okrášli cukrovým sněhem, mandlemi oloupanými a na tenké nudličky nakrájenými. Po té ještě dej koláče na malou chvíli do trouby, až pěna zrůžoví.

Menší poměr: 21 deka mouky, 14 deka másla, 8 deka cukru, 1 žloutek a dle potřeby smetany.

Č. 1014. II. Jablkový koláč.

Tři pilně na míse tolik másla, kolik váží 15 vajec, s cukrem, který váží tolik, kolik 7 vajec; po té k tomu přidej 15 žloutkův a zase tři; pak přidej z 15 bílků sníh a lehce do toho se sněhem současně vsypávej mouku odváženou. Odvaž si jí tolik, kolik váží 7 vajec. Dobře těsto promíchej, rozetři z něho na celý plech máslem vymazaný placku a nech napolo upéci. Pak ji pokryj jablky na lístky skrájenými a nech teprve dopéci. Upečený koláč vyndej, pokryj zavařeninou, cukrovým sněhem a nech v troubě zvolna osušiti.

Č. 1015. III. Jablkový koláč.

Na vále rozdělá se 14 dkgr. mouky, 14 dkgr. převařeného másla, 1 vejce, 1 žloutek, 2 lžíce octa, ze $^1/_4$ citronu šťáva, citronová kůra a 7 dkgr. jemně strouhaných spařených mandlí. Když je to vypracováno, vyválí se z větší části těsta kulatý koláč, pomaže se jablkovými povidly, to jest upravenou nádivkou z jablek, a přikryje tenkým koláčem. Dá se do formy, u které se může kruh odepjati, a nechá se $^3/_4$ hodiny péci. Pak se kruh odejme, koláč posype se cukrem a krájí hned na spodním plechu formy.

Č. 1016. IV. Jablkový koláč.

Vezmi na vál 12 dkgr. mouky, rozdrob do ní 12 dkgr. čerstvého másla, přidej k tomu 12 dkgr. opařených a umletých, nebo ustrouhaných sladkých mandlí, jemně sekanou citronovou kůru, 2 na tvrdo uvařené a prolisované žloutky, 12 dkgr. tlučeného cukru a všechno dohromady spracuj se třemi syrovými žloutky. Utvoř z toho těsta 2 placky s výše asi 1 cm. Jednu polož na máslem pomazaný plech, pomaž nádivkou, pokryj druhou plackou a upeč do zlatova. Upečený nakrájí se na úhledné kousky.

Nádivka: Oloupej a na kousky nakrájej pěkná jablka, dej na kamenný kuthan, přidej pod ně malý kousek dobrého másla,

kápni trochu vody, dle sladkosti jablek dej cukru, trochu skořice nebo citronové kůry a hrsť očištěných černých hrozinek. Nech jablka tak dlouho na plotně, až jsou produšena, pak je odstav, nech vychladnout a vychladlými koláč naplň, jak výše udáno.

Č. 1017. **Rybízový koláč.**

Vezmi 31 dkgr. cukru, 31 ½ dkgr. neloupaných umletých mandlí, 31 ½ dkgr. másla, z 1 citronu kůru a šťávu, trochu tlučeného hřebíčku i skořice, 5 žloutků na tvrdo uvařených a prolisovaných, 31 ½ dkgr. mouky, to všechno dobře promíchej a zadělej v těsto. Potom udělej na tortovou formu placku, na ni okraj asi na 2 prsty vysoký, pomaž vajíčkem a dej péci. Upečený pomaž rybízovou zavařeninou.

Č. 1018. **Jahodový koláč**

Utři 12 dkgr. cukru, 12 ½ dkgr. másla, přidej citronovou kůru a šťávu pomerančovou, 2 syrové a 2 na tvrdo vařené a prolisované žloutky, 12 ½ dkgr. umletých mandlí, 12 ½ dkgr. mouky, vše dobře propracuj, dej do připravené formy a zvolna peč. Potom pomaž jahodovou marmeládou.

Č. 1019. I. **Máslové těsto na veliký koláč.**

(Hodí se i na drobné pečivo.)

Dej na vál 1 kilo prosáté mouky, udělej v ní důlek, hoď zde a onde po mouce kousky másla, které jsi odřízla od 1 kila odváženého másla, vytlač do důlku z 1 ½ citronu šťávu, připoj k tomu 2 žloutky, 2 vejce a tolik studené vody, by z toho bylo vláčné těsto. Vypracovávej je až ¾ hodiny. 1 kilo čerstvého másla — s kterého jsi kousek už odřízla — hodně ve studené vodě propracuj. Rozválej z těsta placku, polož na ni máslo, ale dříve je osuš a po těstě je rozválej. Pak se toválečkem natluče, přeloží z obou stran, opět válečkem natluče a převálí, opět přeloží a tak stále se to opakuje, až je máslo s těstem úplně spojeno. Tu se to dá do hluboké mísy buď k ledu nebo do studena a nechá tam až do druhého dne, načež se rozválí těsto do délky, znova z obou stran přeloží a opět do délky válí. (Přeložiti se musí pětkráte, nejméně třikráte.) Po třetí rozválí se již tak tence, jak toho koláč vyžaduje, nebo se mohou menší drobné koláčky, věnečky a jiné útvary z těsta vykrajovati.

Veliké koláče se dle plechu vykrájejí a pak se kolečkem všude zarovnají. Na plech dá se papír, koláč na něj, pomaže se vejcem a nechá $^1/_4$ hodiny ve žhavé troubě péci. Musí se u něho stále státi, neboť velmi snadno hoří; někdy ani $^1/_4$ hodiny nepotřebuje. Pak udělá se druhý díl těsta, rovněž tak veliký jako první. Druhý díl pomaže se též vejcem, ale posype jemně usekanými mandlemi. Když jest též upečen, pomaže se prvý koláč libovolnou zavařeninou nebo nádivkou, druhý díl dá se na něj a nechá se to malou chvíli ve vlažné troubě. Pak se koláč posype cukrem a krájejí se z něho kusy.

Č. 1020. II. **Máslové těsto.**

12 deka mouky a 25 dkgr. másla slučí v placku, z 22 deka mouky, $3^1/_2$ deka másla, $^1/_2$ žloutku, 3 lžic smetany (osolit málo) utvoř těsto; první placku polož na ně a tak si veď s převalováním jako výše. Z toho těsta dělají se koláče, kremové závitky atd.

Č. 1021. III. **Máslové těsto.**

56 deka mouky, 3 žloutky, 25 deka másla v těsto spracuj se studenou vodou. Těsto $^1/_4$ hodiny nech ve studenu a pak je vyválej; 28 deka másla na lístky pokrájeného na to vlož, přelož, vyválej, třikráte to opakuj a hned peč.

Č. 1022. IV. **Máslové těsto.**

75 deka mouky dej na vál a rozděl ve 2 díly: do jednoho dej 6 žloutků a zadělej z toho tvrdou vodou těsto. Dobře vypracuj. Do druhého dílu 75 deka másla rozdrob, vypracuj a rozválej v placku. Pak z prvého těsta rozválej placku, máslovou na ni polož, slož ji na třikráte a dej do studena. Za hodinu těsto rozválej a opět slož. To opakuj třikráte. Po té rozválej a vykrajuj formičkou různé pečivo. Maž je vejcem a dávej na plech vodou potřený péci.

Č. 1023. V. **Máslové těsto.**

Vezme se 56 dkgr. mouky na vál, rozdělí se na tři stejné díly, do jednoho dílu se dá kousek másla, větší než ořech vlaský, trochu soli, jedno vejce, trochu vody, trochu citronové šťávy a

vypracuje se řidčí těsto, načež se přidá druhý díl mouky a stále se pracuje, až všechna mouka je zpracována. Do toho třetího dílu dá se 56 dkgr. másla a udělá seválečkem, nikdy však rukama, z toho těsto. První těsto se rozválí na placku a máslové těsto se na ně položí a válečkem proklepne, složí a přikryje vlhkým ubrusem, aby neokoralo, po tom se čtyřikráte vždy po půl hodině vypracuje a pak ho můžeš upotřebiti dle libosti.

Č. 1024. VI. Letní máslové těsto.

22 deka mouky, 1 lžíci octa, $^1/_2$ vejce, $^1/_8$ žejdlíka vody uhněť v těsto. 28 deka másla, 7 deka mouky spracuj a po té právě tak si veď, jako při jiných máselných těstech.

Č. 1025. I. Třešňový koláč.

10 deka cukru utři s 20 deka másla, citronovou korou a osol to. Pak k tomu přidej 8 žloutků, z 8 bílků tuhý sníh a 20 deka mouky. Na pomazaný plech to na prst tlustě rozetři, poklaď třešněmi a do růžova koláč upeč.

Č. 1026. II. Třešňový koláč.

Dej na vál $^1/_2$ kila mouky, rozdrob do ní 30—35 deka másla, $12^1/_2$ dkgr. cukru, 6 na tvrdo vařených žloutků, 2 syrová vejce, něco kůry citronové, trochu skořice a málo soli. Spěšně to všechno dohromady uhněť a propracuj. Dej do studena. Pak na plech máslem vymazaný těsto rozválej, potři vejcem, nasázej na koláč třešně nebo višně a dej do trouby zvolna péci.

Č. 1027. Višňový nebo třešňový koláč.

Tři rychle asi 6 minut 80 dkgr. másla, přidej 40 dkgr. tlučeného cukru a opět tři, až to zbělí; po té přidávej za stálého míchání 22 žloutků jeden po druhém, citronovou kůru, hrstku mouky odvážené a opět tři. Pak vmíchej lehce do toho tuhý sníh ze 22 bílků zároveň s 1 kilem mouky. Rozmaž těsto na plechy máslem vymazané a moukou vysypané asi na prst silně, poklaď višněmi nebo třešněmi a rozkrájenými oloupanými mandlemi, načež koláč nech zvolna péci; pak ho úhledně rozkrájej. Tento poměr je na dva velké plechy.

Č. 1028. Švestkový koláč.

Utře se 25 dkgr. másla, pak se dá k němu 20 dkgr. cukru, citronová kůra, to se současně tře ½ hodiny; pak přidej 7 žloutkův a posléze ze 7 bílků tuhý sníh zároveň s 30 dkgr. mouky. To se rozetře na máslem pomazaný plech, vysypaný houskou, poklade se švestkami na čtvrtky nakrájenými a dá se do trouby péci. Upečený se posype cukrem. Též se může dáti 6 vajec, a to vždy 1 vejce s 1 lžicí mouky, aby se máslo s vejci nesrazilo.

Jiný poměr: 20 deka másla, 8 deka cukru, citronová kůra, 12 žloutků, 25 deka mouky, ze 12 bílků sníh. Ostatní jako výše.

Č. 1029. Lískový koláč.

9 žloutků tři s 25 dkgr. cukru, přidej 10 dkgr. strouhaných oříšků lískových a tři opět. Po té vmíchej z 9 bílků sníh s 2 lžicemi mouky a rozmaž na prst tlustě na máslem pomazaný plech a nech péci. Upečený pomaž zavařeninou a poklaď sněhem cukrovým aneb i bez zavařeniny je nech.

Č. 1030. Skládaný koláč.

Dej na mísu 56 dkgr. másla, citronovou kůru, 30 dkgr. cukru, hodně to tři, pak přidej 18 žloutkův, opět to tři a pak 25 dkgr. oloupaných strouhaných mandlí. Naposledy do toho vmíchej z 18 bílků tuhý sníh a zároveň s ním 70 dkgr. mouky. Natři plech máslem, dej na něj tence těsto a nech do růžova upéci; upečené pak rozpul, jednu polovici pomaž zavařeninou, druhou to přiklop, povrch namaž cukrovým nebo jiným sněhem (viz v čele dílu) a nech opět do žluta opéci.

Č. 1031. I. Polský koláč.

Odvaž másla, co váží 6 vajec, tolik cukru, co váží 3 vejce, a tolik mouky, co váží 7 vajec. Dej to odvážené máslo na mísu, pilně tři s tím cukrem a přidej trochu citronové kůry. Dále dej 8 žloutků jeden po druhém, a po každém opět trochu tři; pak dej 12 dkgr. loupaných strouhaných mandlí. Udělej z těch 8 bílků tuhý sníh a zamíchej zároveň s ním odváženou mouku a lehce to promíchej. Dej na plech máslem vymazaný péci. Pečené pomaž zavařeninou a posyp strouhanými mandlemi.

Č. 1032. II. **Polský koláč.**

41 dkgr. másla, 6 žloutkův a 20 dkgr. cukru pilně tři. Pak přidej 6 dkgr. opařených rozstrouhaných mandlí, 28 dkgr. mouky a ze 6 bílků sníh. Vymaž tortovou formu máslem, vysyp moukou, vlij těsto do ní asi na prst silně a dej to do trouby zvolna péci. Upečený koláč namaž zavařeninou, posyp mandlemi na nudličky nakrájenými a cukrem.

Č. 1033. III. **Polský koláč.**

35 dkgr. másla rozdrob do $^1/_2$ kg. mouky, přidej 10 dkgr. cukru, 20 dkgr. loupaných umletých mandlí, něco tlučené skořice, hřebíčku, citronové kůry a zadělej se 3 žloutky. Rozválej těsto na plech pomazaný a dej péci. Po té je polij punčem, posyp cukrem třeba i se skořicí smíšeným, pomaž nádivkou jablkovou nebo zavařeninou a potři cukrovým sněhem. Dej do trouby osušit a klaď je buď na sebe nebo je krájej na stejné čtverhranné kusy. Též můžeš dáti na místě cukrového sněhu vanilkový krém.

Punč: Smíchej šťávu z 1 citronu a 1 pomeranče s převařeným cukrem, proceď hustým sítem a přilij k tomu trochu rumu.

Jiný menší poměr: 10 deka másla, 15 deka mouky, 7 deka mandlí, 5 deka cukru, 1 žloutek. Ostatní jako výše.

Č. 1034. **Moravský koláč.**

Utři 20 dkgr. másla do běla, pak přidávej vždy 4 žloutky střídavě s jednou velikou lžicí mouky a velikou lžicí cukru tlučeného, až upotřebíš 20 dkgr. mouky a 20 dkgr. cukru; přidej též trochu citronové kůry. Dobře všechno dohromady utři a naposledy do toho natřes ze 4 bílků tuhý sníh. Pomaž plech máslem, rozetři těsto na plech na prst vysoko, oblož plech po stranách papírem, aby těsto nepřeteklo, posyp je navrchu sekanými mandlemi a hrozinkami (zvol k tomu sultánky) a nech koláč do červena péci; když jest upečen, zůstane na plechu, až vychladne. Pak jej pomaž sněhem cukrovým, posyp tlučeným cukrem a dej znova do trouby zarůžověti.

Č. 1035. **Bleskový koláč.**

Vezmi 6 vajec, a co ty se skořápkami váží, tolik odvaž másla, mouky a cukru. Máslo dej na mísu a tři, až se zpění;

po té přidávej k němu žloutky z těch 6 vajec jeden po druhém, vmíchej do toho cukr a tři ještě $^1/_4$ hodiny. Potom přisyp ještě mouku a tři dále. Posléze přimis k tomu ze 6 bílků sníh. Vymaž formu máslem, vysyp houskou a dej zvolna péci. Upečený, vychladlý, rozkrájený koláč pomaž zavařeninou.

Č. 1036. **Koláč „kitty“.**

14 dkgr. převařeného másla se dobře utře; po té se dá do toho 14 dkgr. tlučeného cukru, 14 dkgr. mouky, 2 vejce, 3 žloutky, vše se dobře umíchá a rozetře na uzavřený, máslem pomazaný plech, načež zvolna se peče. Když jest koláč do zlatova upečen, hned za tepla se pomaže zavařeninou. Na to se dá následující krém: ze 3 bílků se utluče sníh, do kterého se vmíchá 6 lžic vanilkového cukru, koláč se tím pomaže a dá do trouby oschnout.

Č. 1037. I. **Tvarohový koláč.**

Na vál dá se 14 dkgr. mouky, do ní rozdrobí se 14 dkgr. másla, z toho udělá se kruh, doprostřed dá se $^1/_2$ koflíku vody, 1 žloutek, 1 lžíce cukru, trochu soli a 7 dkgr. jemně strouhaných mandlí; těsto se musí na vále tak dlouho pracovat, až se nelepí na ruce, načež se nechá hodinu odpočinout. Potom se tence těsto vyválí, vykrojí se z něho dle talíře nebo plechu doleního od tortové formy dva stejně veliké kulaté koláče a položí na vymazaný plech; jeden z nich pomaže se tvarohem upraveným, druhým se přikryje, ten se pomaže vejcem, posype se 7 dkgr. jemně usekaných mandlí a nechá se $^3/_4$ hodiny péci. Pečený se posype vanilkovým cukrem.

Č. 1038. II. **Tvarohový koláč.**

21 deka másla rozdrob do 21 deka mouky, přidej 2 žloutky, 11 deka cukru, 7 deka spařených, jemně tlučených anebo sekaných mandlí a 1 kávovou lžičku oranžového květu (tekutina). Těsto se dobře vypracuje a nechá ve studenu více než 1 hodinu odpočinouti. Pak pracuj koláče, jak výše udáno.

Č. 1039. III. **Tvarohový koláč s piškotovým těstem.**

14 deka másla, 21 deka mouky rozdrob na vále, utvoř v tom důlek, přisyp 8 deka cukru, citronovou kůru, 1 žloutkem

to zadělej, prohněť, na plech vymazaný malýmválečkem rozválej placku anebo vykroj koláče dle tortového plechu spodního a dej do trouby napolo upéci. Vychladlý již úplně koláč pomaž tvarohovou nádivkou č. 931 a na ni rozetři piškotové těsto. Dej péci pak, až vrchem zrůžoví.

Piškotové těsto k němu: 2 žloutky utři se 6 deka cukru, přimis ze 2 bílků tuhý sníh se 4 deka mouky.

Jiný poměr na piškotové těsto: Ze 3 bílků tuhý sníh, vmíchej do něho 3 žloutky, 5 deka cukru, 3 deka mouky.

Ještě jiný: 2 žloutky utři pilně se 2 lžícemi cukru, vmíchej do toho lehce ze 2 bílků tuhý sníh se 2 malými lžícemi mouky.

Jiný poměr na těsto spodního koláče: $^1/_2$ kila mouky, z $^1/_2$ citronu kůru, 35 deka másla rozdrob; 10 deka cukru k tomu přimis a zadělej se 3 žloutky. To těsto rozetři na plech máslem pomazaný a dále si veď, jak při předešlém bylo udáno. Anebo dej 2 žloutky a několik kapek oranžového květu.

Ještě jiný poměr tvarohového koláče: $^1/_2$ kila mouky, 40 deka másla, 15 deka cukru, citronovou kůru, 3 žloutky, 1 bílek. Ostatní se upraví jako při předešlých.

Anebo: 35 deka mouky, 20 deka másla, 10 deka cukru, 2 žloutky.

Č. 1040. IV. **Tvarohový koláč.**

14 dkgr. čerstvého másla, $19^1/_4$ dkgr. mouky, $5^1/_4$ dkgr. cukru, něco citronové kůry dá se na vál a vypracuje se z toho těsto. Z něho udělají se dva kulaté koláče, jeden se dá na plech, pomaže dobrým tvarohem hezky silně a tím druhým se přiklopí a pomaže rozkloktaným vejcem. Nesmí se péci příliš rychle ani zvolna. Pečený se posype cukrem.

Č. 1041. V. **Tvarohový koláč.**

Dej na vál 75 dkgr. mouky, rozdrob do ní 38 dkgr. másla, 20 dkgr. cukru, něco málo soli, trochu citronové kůry, a zadělej 3 žloutky s trochou mléka, dej na plech máslem pomazaný, rozválej válečkem a dej do zlatova péci. Potom navrch tence pomaž tvarohem dobře připraveným a nech vrchem opéci.

Č. 1042. I. **Sněhový koláč.**

(S vanilkovým sněhem.)

Na vál se dá 21 deka mouky; do té rozdrobí se 14 deka másla, 7 deka cukru, promne se, zcela málo osolí a 3 žloutky zadělá těsto, které se nechá $^3/_4$ hodiny odpočinouti a skřehnouti. Dvě stejně veliké tortové formy se vymažou, těsto rozdělí se na dva stejné díly, a do každé formy udělá se na dno placka pouze prsty rozprostřená; koláče dají se jen do bleděrůžova upéci. Pak se vyndají; jeden, který na plechu zůstane, pomaže se zavařeninou, udělá se z 8 bílků cukrový sníh, zamíchá se do něho 14 deka vanilkového cukru, placka se tím hodně vysoko pomaže a dá znova do trouby, aby sníh stuhl. Pak se vyndá druhá, dá se na ni, a koláč se může krájeti.

Č. 1043. II. **Sněhový koláč.**

Tři v míse tolik másla, co váží 12 vajec, až se to zpění, pak přidej 12 žloutků, trochu citronové kůry a tolik cukru, co váží 6 vajec; stále tři, až to nabude, pak do toho lehce vmíchej tuhý sníh ze 12 bílkův a zároveň s ním tolik mouky, co váží 12 vajec; toto těsto dej na dva plechy máslem vymazané a moukou vysypané a nech pomalu v troubě péci. Upečené pomaž zavařeninou, pokryj sněhem cukrovým a dej to do trouby osušiti.

Č. 1044. III. **Sněhový koláč.**

Rozdrob na vále do 2 kg. mouky 1 kg. másla, $^1/_2$ kg. cukru, zadělej to 8 žloutky, 8 celými vejci a trochu osol; vypracuj dobře. Pak těsto rozval na 2 plechy voskem nebo máslem namazané a dej péci.

Upečené pomaž zavařeninou a navrch dej sníh cukrový. (Na 1 bílek dej $1^1/_2$ dkgr. cukru.) Dej pak koláč do trouby osušit.

Č. 1045. I. **Křehký koláč.**

Odvaž si tolik másla, tolikéž i mouky a cukru, kolik váží 4 vejce. (Někdo naváží cukru, co váží 2 vejce.) Máslo utře se pilně s utlučeným cukrem, přidají se 4 žloutky, citronová i pomerančová kůra, z citronu a z pomeranče šťáva, posléze dává se střídavě k tomu vždy lžíce mouky a lžíce sněhu ze 4 bílků. Forma tortová nebo plech kulatý na koláče se vymaže máslem,

vysype se pak moukou, těsto se naň na prst tlustě rozmaže a koláče se pak upekou v troubě.

Postaví se plech s těstem ještě na jiný plech. Upečené koláče pomažou se zavařeninou, na vrch se poklade tuhý cukrový sníh, to jest sníh s cukrem promíchaný, a po té dá se koláč ještě na chvilku do trouby.

Též se mohou koláče na sebe klásti a teprve navrchu cukrovým sněhem krášliti.

Č. 1046. II. **Křehký koláč.**

21 dkgr. mouky, 14 dkgr. másla, 7 dkgr. cukru a 1 vejce spracuje se v těsto co možná nejrychleji, aby se pod rukou nerozehřálo; nechá se buď u ledu nebo v chladném místě odpočinout a upotřebí se nejlépe na koláče s čerstvým ovocem, jako rybízem, jahodami, višněmi a podobně. V chladném, suchém místě vydrží toto křehké těsto 3—4 dny.

Č. 1047. III. **Křehký koláč.**

Z 21 dkgr. másla, 17 dkgr. cukru, 30 dkgr. mouky, trochu citronové kůry a 6 žloutků uděláme těsto, které necháme v chladu odpočinout. Potom vyválíme 6 kulatých listů, na polovic je upečeme, vychladlé navrchu po dvou ovocem pomažeme a dohromady slepíme. Na každý koláč uděláme tuhou piškotovou závitnici, posypeme sekanými mandlemi a upečeme do bledě žluta. Upečený koláč posypeme vanilkovým cukrem a mezery ovocem pomocí kornoutku plníme.

Piškotová závitnice: ze 4 bílků sníh, 7 dkgr. cukru, 4 žloutky, 7 dkgr. mouky zlehka smíchej, trochu citronové kůry přidej; pak se to dá do gumového přístroje, pomocí něhož se tvoří závitnice.

Č. 1048. I. **Mřížkový koláč.**

14 dkgr. másla se utře, přidá se za stálého tření 14 dkgr. cukru, 3 žloutky, trochu citronové kůry, 6 dkgr. strouhaných neloupaných mandlí a 14 dkgr. mouky. Plech namaže se máslem, těsto se naň rozestře a nechá do růžova péci. Vychladlé rozdělí se na 2 díly, jeden potře se zavařeninou a druhým se přikryje. Kornoutkem vytlačí se úhledné sněhové mřížky, nechá se to v troubě oschnout a nakrájí se čtverečky.

Též můžeš jeden kulatý koláč z toho vytvořit a z téhož těsta na něm udělati mřížky. Na upečený klaď pak zavařeninu mezi mřížky.

Č. 1049. II. Mřížkový koláč.

Dej na vál 25 dkgr. mouky, 25 dkgr. másla do ní rozdrob, přidej 25 dkgr. cukru, 25 dkgr. neloupaných ustrouhaných mandlí, dvěma žloutky to zadělej a dobře rukama vypracuj. Těsto rozlož na plech máslem vymazaný, by z toho byly dvě placky, a dej péci. Z upečených koláčů pomaž jeden zavařeninou, druhou plackou jej přikryj a povrch okrašluj cukrovým sněhem.

Č. 1050. I. Linecký koláč.

Dej na vál 50 dkgr. mouky, rozdrob do toho 40 dkgr. másla, 20 dkgr. cukru, 30 dkgr. oloupaných ustrouhaných mandlí, trochu tlučené skořice, trochu hřebíčku a citronové kůry; 6 žloutky to zadělej, dobře vypracuj, pak rozválej do úzkého, máslem vymazaného plechu tenkou placku a nech ji v troubě upéci. Upečené a trochu vychladlé těsto pomaž nádivkou ořechovou a nech opět trochu opéci; pak pomaž nějakou šťavou ze zavařeniny, polij rumovou polévou a nech v troubě osušiti.

Č. 1051. II. Linecký koláč.

14 dkgr. mouky a 14 dkgr. převařeného másla rozdrob; pak s 1 lžicí octa, 3 lžicemi cukru, citronovou korou, 1 vejcem a 1 žloutkem zadělej těsto, osol je, propracuj a dej do studena. Rozděl pak těsto na dva nestejné díly a rozválej dvě placky. Silnější dej na plech máslem namazaný, poklaď ji jablky nakrájenými, posyp hrozinkami, mandlemi a cukrem; po té tuto placku přikryj docela tence vyváleným těstem druhým, posyp po vrchu sekanými mandlemi a dej zvolna péci.

Č. 1052. Náprstkové koláčky.

14 dkgr. převařeného másla, 14 dkgr. čerstvého másla jemně utřeného, 3 žloutky, pak $10^1/_2$ dkgr. cukru a 35 dkgr. mouky. Dobře vše zamíchej, udělej malé kuličky, do kterých otiskni důlek. Pomaž vajíčkem, posyp sekanými mandlemi a zvolna peč. Pečené plň zavařeninou, jakou ti libo, a posyp cukrem.

Č. 1053. **Křehké koláčky.**

22 dkgr. mouky, 22 dkgr. másla, 11 dkgr. cukru a 1 žloutek; máslo se v té mouce rozdrtí, přidá se trochu citronové kůry, na vále se to žloutkem zadělá a v těsto vypracuje. Pak to rozválej na vále a vypíchej z toho koláčky; z polovice koláčků vypíchej prostředky a pokryj jimi ty nevypíchnuté. Pak pomaž žloutkem a dej na máslem pomazaný plech péci. Z těch vypíchaných prostředků vypíchni ještě malé hvězdičky a dej též péci. Upečené koláčky pomaž zavařeninou a okrášli těmi upečenými hvězdičkami; aneb namaž zavařeninou a dej na to sníh.

Č. 1054. **Křehké koláčky s višněmi.**

14 deka mouky, 8—10 deka másla, citronová kůra, 4 až 6 deka cukru, prohněť, 1 žloutkem to rychle zadělej, válkem na placku vyválej a vykrajuj z ní koláčky. Pomaž je vejcem, do prostřed klaď třešně nebo višně — poslední pocukruj — a dej péci. Pečené posyp cukrem.

Též můžeš jako v čísle předešlém na koláček, jehož okraj bílkem pomažeš, položiti věneček; celý koláček žloutkem pak pomaž a upeč. Vykrájej z těsta hvězdičky a také je pomaž a upeč. Naplňuj dutinu v každém koláčku zavařeninou nebo jiným nadíváním a okrašluj je těmi upečenými hvězdičkami.

Č. 1055. **Koláčky s jahodami.**

Dej na vál $1^1/_2$ kg. mouky, 1 kg. másla, 40 dkgr. cukru, trochu citronové kůry, promíchej a zadělej 6 žloutky. Vypracuj dobře, kus odkroj a ostatní dej do studena; těsto, které jsi odkrojila, rozválejválečkem na brk tlustě a vykrajuj formičkou koláčky i věnečky, to jest úzké kroužky. Každý úzký kroužek klaď na okraj koláčku a dej na plech trochu máslem namazaný do trouby zvolna péci. Udělej pak z několika bílků sníh, vlij do něho za stálého míchání svařený cukr, zbarvi jahodovou šťavou a naplň tím kornout; kornoutem pak vytlačuj doprostřed koláčků hvězdy a povrch krášli jahodami.

Č. 1056. **Žloutkové krémové koláčky.**

Z 21 dkgr. mouky, 21 dkgr. čerstvého másla, 10 žloutků na tvrdo vařených a prolisovaných, ze 7 dkgr. vanilkového cukru

uhněte se na vále těsto a nechá se $^{1}/_{2}$ hodiny odpočinouti. Rozválí se pak na půl prstu tlustě, kolečkem vykrájejí se kolečka, doprostřed každého udělá se důlek a naplní se vanilkovým krémem.

Č. 1057. Švýcarské koláčky.

Smíchej a rozemni na vále 12 deka másla, 12 deka mouky, 12 deka jemně prosátého cukru, 12 deka neloupaných, ustrouhaných mandlí, 8—10 hřebíčků tlučených s kouskem skořice a anýzem. To zadělej 1 vejcem, zlehka těsto propracuj a nech pak přikryté ve studenu odpočinouti. Z těsta, které pak rozválíš, vykrajuj koláčky nebo také rozličné hvězdičky a t. pod. Klaď je na suchý plech a dej do horké trouby péci.

Č. 1058. Stoleté koláčky.

$^{1}/_{2}$ kg. másla utři s $^{1}/_{2}$ kg. cukru; po té přidej k tomu 10 žloutků, 5 celých vajec, skrájenou citronovou kůru, osol to, přimis 14 dkgr. ustrouhaných opařených mandlí a $^{1}/_{2}$ kg. mouky. Zamíchej, dobře to propracuj, dej na vál a tvoř malé koláčky; pomaž je žloutkem a dej do růžova upéci. Upečené pomaž zavařeninou.

Aneb utvoř malé bochánky, udělej do každého důlek, naplň jej zavařeninou, pomaž celé bílkem, posyp mandlemi a dej péci.

Č. 1059. Sypké koláčky.

14 dkgr. mouky, 14 dkgr. másla, 14 dkgr. cukru, 14 dkgr. se slupkou strouhaných mandlí, 1 žloutek, citronová kůra, trochu tlučené skořice a hřebíčku na vále dobře vypracuj, vyválej, vykrajuj koláčky, dej je na plech máslem potřený, potři je vajíčkem a zvolna je dej péci.

Upečené můžeš spojovati dva a dva k sobě některou zavařeninou a polévati polévou čokoládovou.

Č. 1060. I. Linecké koláčky.

16 dkgr. mouky, 12 dkgr. másla, 12 dkgr. cukru, 12 dkgr. mandlí se slupkou strouhaných, 6 na tvrdo vařených, prolisovaných žloutků, 3 syrové žloutky, citronovou kůru, ze 3 bílků sníh, vše dobře na vále vypracuj a tvoř malé koláčky na plech.

Každý pomaž vajíčkem a nech zvolna péci. Pečené pocukruj a dej na každý kousek zavařeniny.

Č. 1061. II. Linecké koláčky.

192 gr. mouky, 14 dkgr. másla, 7 dkgr. vanilkového cukru, citronová kůra, 2 žloutky; z toho zadělej těsto a tvoř malé vykrajované koláčky, dělej doprostřed kolečka, do kterých dáš ihned zavařeninu. Dříve je však pomaž vejcem.

Č. 1062. Trojhránky s mandlovou nádivkou.

70 dkgr. mouky; v té se rozdrolí 50 dkgr. másla, zadělá se to 2 žloutky, 1 celým vejcem a 3 lžícemi smetany i více, dle potřeby se to osolí, vypracuje a vyválí, jako máslové těsto překládá a nechá se odpočinouti. Pak těsto vyválej, nakrájej z něho asi na prst tlusté čtverečky; klaď na plech, přikryj ubrouskem a dej do studena. Po té čtverečky tence rozválej a kraje namaž žloutkem, naplň mandlovou nádivkou, přelož do tříhranu kraje ještě jednou, založ, pomaž je vajíčkem, posyp krystalovým cukrem a nech na plechu máslem pomazaném rychle péci.

Č. 1063. Křehké rohlíčky.

$^1/_2$ kila mouky, 40 deka másla, 10 deka cukru, z $^1/_2$ citronu kůru, 4 žloutky a něco smetany, by z toho bylo těsto, jež vypracujválečkem, méně rukama, a převaluj je pětkráte jako máslové těsto, pak je na $^1/_2$ cm. tlustě rozválej, vykrajuj z něho rohlíčky, doprostřed dej zavařeninu nebo jemné nadívání, druhý podobný výkrojek naň polož, ale dříve, aby se od sebe neodlepily, pomaž spodní bílkem. Po vrchu je potři vejcem, klaď na plech máslem pomazaný a peč je v troubě ne příliš prudké.

Č. 1064. Křehké koblihy.

Rozdrob na vále 15 dkgr. másla s 25 dkgr. mouky, 12 dkgr. cukru a 12 dkgr. pařených mandlí (6 dkgr. mandlí musí býti strouhaných a 6 dkgr. krájených), přidej ještě 4 dkgr. citronátu, těsto dobře vypracuj, rozválej asi na prst zvýší a vykrajuj formou malé koláčky, které klaď na plech máslem vymazaný; pak je potři vejcem a posyp kandisovým cukrem.

Upečené pomaž zavařeninou na spodní straně a skládej vždy dva dohromady, by tvořily koblížku.

Č. 1065. **Trubičky z máslového těsta**

(plněné sněhem cukrovým nebo smetanovou pěnou).

$^1/_2$ kg. másla vypracuj na vále vodou potřeném a dej do studena. Pak dej do $^1/_2$ kg. mouky 1 celé vejce, 1 žloutek, z $^1/_2$ citronu šťávy, trochu soli a dle oka vody. Dobře to v těsto vypracuj, rozválej v placku, taktéž i ono máslo, slož placky ty na sebe, rozválej a sbal ve čtyřhran. Dej do studena odpočinouti. Druhý den nebo po 2—3 hodinách těsto ještě jednou převálej, slož opět ve čtyřhran a nech odpočívati. Totéž opakuj ještě třikráte. Při posledním převalování rozválej těsto v tenší placku, vykrájej kružítkem obdélníky, obal jimi plechové rourky (formy na trubičky), srovnej na plech, potři vejcem, můžeš též i sekanými mandlemi posypati a nech zrychla péci.

Upečené naplň sněhem s cukrem nebo slazenou pěnou smetanovou s vanilkou a posyp cukrem.

Č. 1066. **Suchary.**

28 deka cukru a 28 deka mouky smíchej na vále se 4 deka citronátu na nudličky skrájeného. Zadělej z toho se dvěma vejci těsto a dobře je propracuj. Utvoř z těsta šišku a dej ji na plech voskem pomazaný zvolna péci. Upečenou za horka nakrájej na řízky a dej je do trouby osušiti.

A n e b o: zadělej těsto se 4 vejci a připoj k tomu 8 deka citronátu a 8 deka na hrubo sesekaných mandlí.

Č. 1067. **Malé suchárky.**

14 dkgr. mouky a 14 dkgr. cukru zadělej 1 vejcem. Přidej 5 dkgr. sultánek, 5 dkgr. na dlouho nakrájených mandlí a hodně těsto na vále vypracuj. Udělej podlouhlou šišku a nech pozvolna na plechu voskem potřeném péci.

Č. 1068. **Třené suchary.**

20 deka cukru tři se 12 žloutky asi $^3/_4$ hodiny. Pak smíchej s tím 20 deka mouky, polovinu těsta dej na vál, přimis k němu anýzu, utvoř šišku, dej na plech pomazaný, potři bílkem a dej do trouby péci. Do druhé poloviny přimis tlučenou vanilku, také utvoř šišku a peč ji. Vystydlé nakrájej na řízky.

Č. 1069. **Mandolátky.**

Kolik váží 2 vejce, tolik si odvaž mouky a tolikéž i cukru. Po té utři cukr se 3 vejci. Když je to důkladně utřeno, přisyp k tomu mouku, 9 deka hrozinek, 9 deka pařených a na nudle skrájených mandlí, 9 deka citronátu též na nudle skrájeného a citronovou kůru po libosti. Dobře to rozmíchej, rozmaž tence na plech voskem natřený, pomaž žloutkem a dej zvolna péci. Když je to do růžova zapečeno, vyndej plech z trouby, skrájej upečenou placku na kousky dle vlastní libosti veliké a nech je na plechu v troubě sušiti.

Jiný poměr: 14 deka mouky, 14 deka cukru, 4 deka mandlí, 4 deka citronátu a 2 vejce. Utvoř z toho šišku a peč jako výše.

Č. 1070. **Mandoláty cukrové.**

Dej vařit $^1/_2$ kila cukru, až se táhne.

Po té jej odstav s plotny, vyceď do něho ze dvou citronů šťávu, přidej $^1/_2$ kila pražených loupaných rozemletých oříšků, $^1/_4$ kg. na nudličky skrájených loupaných mandlí, $^1/_4$ kg. vlaských ořechů v kouscích, z 1 citronu kůru, všechno dobře promíchej a rozetři na plech, na nějž jsi dříve položila oplatek a tím jej pokryla. Na to zase polož jiný oplatek a nech na vlahé plotně sušiti.

Č. 1071. **Bílý perník.**

Do hrnku dej 25 dkgr. prosátého cukru, 6 vajec, postav do nádoby, ve které jest vlažná voda, a metlou na plotně to šlehej, až jest voda žhavá a těsto v hrnku tuhé, to jest zhoustlé; pak to odstav a v té teplé vodě dále šlehej až do vychladnutí. Přidej nyní tlučenou skořici, hřebíček, citronovou kůru, 4 dkgr. citronátu na nudličky krájeného, 25 dkgr. se slupkou strouhaných mandlí, 4 dkgr. krájené pomerančové kůry, ke konci 18 až 20 dkgr. prosáté mouky, hodně to propracuj, na voskem potřený plech asi na prst tlustě těsta namaž, pomaž vajíčkem, ve stejné vzdálenosti poklaď tence krájeným citronátem v mezerách, jak veliké kostky nebo řízky pak z toho chceš krájeti, a dej to péci. Peče se velmi zvolna, jelikož jest těsto těžké. Za tepla rozkrájej po libosti na řízky nebo kostky.

Č. 1072. I. **Marcipánky.**

25 dkgr. másla, 25 dkgr. cukru, 6 na tvrdo vařených žloutků, trochu skořice, hřebíčku, nového koření, citronové kůry

na vále zadělej, vyválej, rozkroj na marcipánky, doprostřed dej kousek citronátu nebo 1/2 mandle, dej na voskem potřený plech, pomaž vejcem a volně peč.

Č. 1073. II. **Marcipánky.**

Tři 14 dkgr. cukru, 6 dkgr. másla, trochu citronové kůry, tlučené skořice a hřebíčku, 10 dkgr. strouhaných neloupaných mandlí a 1 vejce. Na vále to dobře vypracuj se 14 dkgr. mouky, pak těsto vyválej, nakrájej na kostky, dej je na pomazaný voskem plech, kostky potři vejcem, doprostřed dej 1/2 mandle nebo kousek citronátu a marcipánky dej péci.

Jiný poměr: 10 deka mandlí, 10 deka cukru, 10 deka mouky, 4 dkgr. másla, 1 žloutek, citronovou kůru a něco tlučeného hřebíčku.

DVACÁTÝ DÍL.

Cukrové pečivo.

Krémy čili studené smetánky k vyplňování cukrovinek a tortů.

Č. 1074. Vanilkový krém.

Rozkloktej 8 žloutků se lžicí mouky velmi jemně a hladce; po té přilij $^1/_3$ litru uvařené, ale již vychladlé smetany, kus vanilky dle vlastní chuti se 14 deka cukru utlučené, postav to na plotnu a kloktej tím neustále, až to zhoustne. Pak to rychle odstav a kloktej, až krém úplně vychladne. Po té do něho zamíchej husté smetanové pěny z $^1/_2$ litru sladké smetany, dej k ledu a nech tam tak dlouho, až úplně stuhne a zhoustne.

Jiný poměr: 12 žloutků, $^1/_2$ litru smetany, $^1/_4$ kila cukru vanilkového a z $^1/_2$ litru smetany hustou pěnu. Práce jako výše.

Č. 1075. Citronový krém.

2 plné lžice tlučeného cukru na citronu otřeného sluč s 1 lžicí mouky, 6 žloutky a $^1/_4$ litrem sladké smetany. Rozkloktej to a kloktej na ohni, až to zhoustne. Po té odstav, než to přijde do varu, sice by krém zřídl, přimis k tomu z 1 citronu šťávu a ze dvou bílků tuhý sníh. Míchej, až to vychladne.

Č. 1076. Pomerančový krém.

Připraví se jako citronový, jenom že se dá pomerančová kůra a šťáva.

Č. 1077. **Mandlový krém.**

Uveden při č. 811.

Č. 1078. **Ořechový krém.**

Uveden při č. 813.

Č. 1079. **Kávový krém.**

½ litru smetany vlij do hrnku se 2 lžicemi bramborové mouky hladce rozmíchané, 5 lžic silné černé kávy, 14 deka cukru, 10 žloutků. Rozkloktej to, postav na plotnu a kloktej pilně, až se to vaří a zhoustne. Pak to rychle odstav s plotny a míchej tím, až to vystydne. Po té plň krémem určené cukrovinky.

Č. 1080. **Čokoládový krém.**

½ litru smetany, 3 tabulky čokolády, 8 žloutků, 10 dkgr. cukru kloktá se na plotně, až to zhoustne; vařit se to však nesmí. Pak se to odstaví, postaví do studené vody, kloktá se to opět, až to prochladne, a posléze přidá se z ½ litru šlehané smetany pěna.

Č. 1081. **Maraschinový krém.**

Do kotlíku dá se 5 celých vajec, 16 deka cukru, kotlík nebo hladký hrnek postaví se do kuthanu horkou vodou naplněného a šlehá se to metlou, až je to hodně husté. Pak se to vlije na mísu, přidá se k tomu 1 lžíce dobrého rumu, 2 lžíce maraschinu a míchá se tím, až to úplně vychladne. Tím se naplňují cukrovinky jako oříškovou nebo jinou nádivkou.

Másla k plnění tortů.

Č. 1082. **Čokoládové máslo.**

6 celých vajec, 3 žloutky, 31½ dkgr. cukru, 6 tabulek rozehřáté čokolády, 1 tyčinku utlučené vanilky šlehej v hrnku, který jsi postavila do vařící vody, tak dlouho na mírném žáru, až to zhoustne. Po té odstav to od ohně, vmíchej do toho 42 dkgr. tuze chutného, čerstvého másla, které dříve musí být tak utřeno, až se zpění, aby to bylo tuhé. Hmotu šlehej pak hned na ledě, aby rychle uchladla.

Č. 1083. **Kávové máslo.**

28 deka pražené a umleté kávy dobře svař, až toho zůstane jen kávový hrnéček; dej k tomu po vychladnutí 6 celých vajec, 3 žloutky, 31 $^1/_2$ dkgr. cukru, a ve vařící vodě v kotlíku to dobře ušlehej, až je to husté. Pak dej kotlík s tím na led a vmíchej do toho 13 dkgr. másla, které je dobře pěnivě utřeno, a pilně tím míchej, až je to tuhé a husté. Pak se tort plní tím máslem a okrašluje.

Cukrové pečivo.

Č. 1084. I. **Piškoty.**

Dej na mísu 10 dkgr. cukru a tři pilně se 4 žloutky, až se to zpění; po té vmíchej do toho lehce tuhý sníh ze 4 bílků zároveň se 6—7 dkgr. mouky. Kornoutem lij na plech papírem pokrytý piškoty a nech je zvolna péci.

Č. 1085. II. **Piškoty.**

Dej do kotlíku 28 dkgr. cukru, 4 celá vejce a pilně na plotně míchej; přidej též trochu vanilky. Po té vmíchej do toho 24 dkgr. prosáté mouky. Naplň papírový kornout tím těstem, vytlačuj piškoty na voskem mazaný plech a dej je péci.

Č. 1086. **Černé piškoty.**

14 dkgr. cukru utři se 4 žloutky; ze 4 bílků hustý sníh, k tomu protřes 7 dkgr. mouky a posléze k tomu přičiň 3 tabulky čokolády strouhané. Nyní pomaž podlouhlou formu máslem, vysyp moukou, vlij do ní a zvolna peč.

Č. 1087. **Anýzové piškoty.**

30 deka cukru ušlehej se 4 vejci a lžicí přebraného anýzu $^1/_4$ hodiny na kraji plotny, až to zhoustne. Odstav to a šlehej ještě $^1/_4$ hodiny; po té přisyp 25 deka mouky, promíchej ji a vytlačuj kornoutem na plech voskem pomazaný malé piškoty. Nech je 1—2 hodiny na teplém místě státi a pak je do zlatova peč. Čím déle stojí, tím pěknější jsou.

Č. 1088. **Piškotové těsto.**

28 dkgr. cukru, 10 žloutků, z $^1/_2$ citronu kůru $^1/_2$ hodiny tři. Když je to utřeno, dá se 19$^1/_2$ dkgr. mouky a z 5 bílků sníh. Dává se vždy lžíce mouky a lžíce sněhu, až je to zpracováno. Naposledy přidej hrstku strouhané bílé housky. Těsto rozetři na pomazaný plech.

Č. 1089. **Piškotové řízky.**

21 deka cukru tři se 4 žloutky v míse, až to nabude; po té přidej k tomu z $^1/_2$ citronu šťávy a kůru, a posléze lehce do toho vmíchej ze 4 bílků tuhý sníh současně s 9 deka mouky. Těsto rozetři nožem na plech máslem vymazaný a moukou vysypaný a dej péci. Rozděl těsto na dva díly; jeden posyp na nudličky skrájenými mandlemi; druhý nesyp, ale zase když je upečený, pomaž jej zavařeninou. Mandlový díl na tento přiklop a nakrájej z toho podlouhlé kousky.

Č. 1090. **Bisquit.**

4 žloutky a cukru co 4 vejce váží se tře s kouskem tlučené vanilky $^1/_2$ hodiny. Pak se přidá ze 4 bílků tuhý sníh, a co 2 vejce váží mouky se lehce do toho zamíchá. Těsto se rozetře tence na voskem pomazaný plech, nechá se do bleda upéci a ještě horké na kousky se nakrájí. Polovice těch kousků pomaže se zavařeninou a druhými se přikryje. Může se to pak ještě polévati lesklou polévou; když však nemíníme je leskle zdobiti, posype se těsto ještě před pečením na nudličky skrájenými mandlemi, a když je to pečené, posype se tlučeným, s vanilkou smíšeným cukrem.

Č. 1091. **Piškotové koblihy.**

Utři 7 žloutků s 25 deka cukru; pak přimis 19 deka mouky a s ní střídavě ze 7 bílků tuhý sníh. Na máslem vymazaný, moukou vysypaný plech lij kornoutem koblihy, to jest kulaté bochánky, které do bleděžluta upečeš. Upečené pomaž buď zavařeninou, buď nádivkou jemnou nebo některým krémem, slep dva a dva vždy k sobě a polívej je pak polévou, která souhlasí s nadíváním. Tak na př. ke kávovému krému zvol kávovou polévu a t. pod. Též je můžeš smáčeti v cukru vařeném, až se táhne, a obáleti pak v pražených sekaných mandlích.

Č. 1092. **Piškotové čtverečky.**

Odvaž si za 4 vejce cukru, utluč a dej do nádoby, kterou postavíš do kuthanu s vlažnou vodou. Připoj k cukru 8 vajec a šlehej to na pokraji plotny $^1/_2$ hodiny, až to zhoustne, načež se to z vody vyndá a šlehá, až to vystydne. Po té k tomu zlehka přimis tolik mouky, kolik váží 4 vejce, a tolik rozehřátého másla. Zamíchej, vlij těsto na prst tlustě na plech máslem vymazaný, moukou vysypaný a znenáhla je peč. Zlehka to s plechu sundej a vystydlé krájej na čtverečky, polívej je polévou, polož doprostřed každého jednu pistacii a osuš v troubě vlahé.

Č. 1093. **Piškotový závin.**

Ušleháme tuhý sníh z 9 bílků, zamísíme do toho 16 dkgr. cukru po trošce a opět řádně sníh ušleháme, až je tuhý; přidá se po té 9 žloutků, 16 dkgr. mouky zlehka a trochu citronové kůry.

Ze $^3/_4$ této hmoty upečeme prudce na plechu papírem podloženém tenký list, jenž se teplý pomaže zavařeninou a sbalí; druhá hmota se zbarví čokoládou nebo kakaem a upeče se z ní nový list, který se celý opět pomaže zavařeninou, načež sbalený závin do něho zavineme. Pak se pomaže citronovou polévou, obalí se tlučeným kandisem nebo hrubým cukrem a pak krájí se na řízky.

Č. 1094. **Piškotový kotouč.**

56 dkgr. cukru se dobře utře s 10 žloutky, pak se přidá z 1 citronu jemně rozkrájená kůra a hrsť mouky. To vše se dobře utře. Pak se udělá z 10 bílků tuhý sníh, který se lehce do toho vmíchá. Těsto nalije se na plech pomazaný a houskou vysypaný a dá se péci. Pečené těsto se za horka pomaže nějakou zavařeninou, sbalí se v závin, pak se nakrájí na kousky a posype cukrem smíchaným s trochou vanilky.

Č. 1095. **Vanilkové máslo.**

Utři 14 deka cukru vanilkového se 4 žloutky velmi dobře $^1/_2$ hodiny. Slož dlouhý pruh papíru bílého na varhánky na prst široké a polož je na plech. Těsto vlij do kornoutu a do prostor papíru tlač tyčinky. Nech je buď přes noc na kamnech, buď ve vlažné troubě nejméně 2 hodiny sušiti.

Anebo vymaž 14 obdélných formiček máslem převařeným, každou naplň do polovice tím těstem a v prostředně teplé troubě je peč. Cukrovinka musí být po upečení uvnitř dutá a suchá.

Č. 1096. Sněhové hubinky.

28 dkgr. cukru vsyp do sněhu ze 2 bílků, hodně tři, pak přidej šťávu z $\frac{1}{2}$ citronu. Po té do toho vmíchej 14 dkgr. krájených a 6 dkgr. strouhaných loupaných mandlí, dobře to zamíchej a klaď na oplatky malé hromádky, posyp rozsekanými pistaciemi a dej do vlahé trouby nebo do ohřívárny usušit.

Č. 1097. Sněhové hubinky z vařeného cukru.

21 dkgr. cukru se dá svařit s obyčejnou vinnou sklenicí vody tak hustě, až se z něho dělají skoro kuličky. Mezi tím se utluče ze 4 bílků tuhý sníh, do kterého se mezi tlučením vmíchají 52 gr. bílého tlučeného kandisu Když je cukr na tom stupni, vmíchá se horký do sněhu a nechá se vychladnouti. Do vychladlého vmíchají se 2 lžice vanilkového cukru a tvoří se hubinky pomocí přístroje na papír, který je na plech položen.

Č. 1098. Mandlové hubinky.

Ze 6 bílků tuhý sníh tře se pilně s 35 dkgr. cukru. Pak se přidá 28 dkgr. mandlí loupaných strouhaných (několik z nich hořkých). Pěkné to utři, stříkej hubinky na plech voskem mazaný a dej péci.

Č. 1099. Z hořkých mandlí hubinky.

Odvaž 46 dkgr. cukru, 46 dkgr. neloupaných strouhaných, polovic hořkých, polovic sladkých mandlí a přidej k tomu trochu citronové kůry. Zatím ušlehej z 8 bílků tuhý sníh, vmíchej cukr do toho a tři ještě asi 10 minut. Po té k tomu připoj mandle a citronovou kůru, tři opět chvíli a pak dělej na plech voskem vymazaný malé kuličky. Maž je bílkem rozkloktaným, syp krystalovaným cukrem a můžeš vtlačiti do každé rozpůlenou mandli. Nech je pak v troubě sušiti.

Č. 1100. I. Čokoládové hubinky.

28 dkgr. cukru se utluče s 28 dkgr. mandlí (dohromady). Zamíchají se do toho 2 tabulky čokolády rozstrouhané a ze 4

bílků sníh. Na plech dají se oplatky, na něž se dělají kávovou lžičkou malé hromádky. Do každé z nich navrch dá se rozkrojená mandle, načež se dají pozvolna péci.

Č. 1101. II. Čokoládové hubinky.

26 dkgr. oloupaných mandlí s 1 bílkem jemně utluč, přidej k tomu 20 dkgr. vanilkového cukru a 2 tabulky strouhané čokolády. Dej to do hluboké mísy, dobře vše utři a sníh ze 2 bílků jemně do toho vmíchej a dělej z toho malé hubinky na oplatku; nahoru dej rozkrojenou mandli.

Č. 1102. I. Oříškové hubinky (baisers).

40 dkgr. vyloupaných lískových oříšků se utluče s 20 dkgr. cukru (cukr v kusech). Na mísu dá se 6 bílků a trou se s 20 dkgr. tlučeného cukru tak dlouho, až je to hodně husté. Pak se k tomu přidají tlučené oříšky, trochu maraschinu, hodně se to propracuje, dá na vál a utvoří se kuličky, které v cukru se obalí, aby v troubě nepopraskaly. Po té ustrouhají se 2 tabulky čokolády, každá kulička se v ní do polovice obalí, dají se na plech voskem pomazaný a nechají do růžova upéci.

Č. 1103. II. Oříškové hubinky.

Na mísu dají se 2 bílky, 14 dkgr. cukru a tře se to $^1/_4$ hodiny; pak se k tomu dá 14 dkgr. strouhaných lískových oříškův a trochu citronové kůry nebo vanilky tlučené. Všechno dobře utři a pak kornoutem vytlačuj na voskovaný plech kuličky, které obalí se ve tlučeném cukru a nechají v troubě chvíli zvolna péci.

Č. 1104. Jetýlek.

Utři 24 deka cukru se 3 bílky; přidej k tomu 16 deka rozstrouhaných neloupaných mandlí, promíchej to, dej na vál houskou posypaný, válej z toho malé kuličky jako lískový oříšek veliké, spoj vždy 3 k sobě jako trojlístek jetelový, trochu rozploští prstem a navrch každé části polož jednu rozpůlenou opařenou mandli; tudíž 3 na jeden jetýlek. Pomaž vejcem, klaď na plech voskem pomazaný a peč.

Jiný poměr: 14 deka mandlí, 14 deka cukru a 1 bílek.

P l a c i č k y z t é h o ž t ě s t a. Utvoř z téhož těsta větší kuličky, doprostřed udělej prstem důlek pro zavařeninu, klaď na plech jako výše, pomaž vejcem, sypej hrubým cukrem a pak peč. Upečené zdob zavařeninou.

Č. 1105. Mandlové tyčinky.

28 deka strouhaných loupaných mandlí a 28 deka cukru promíchej na vále, naceď do toho z 1 citronu šťávu, 2 bílky a důkladně to vypracuj. Pak rozválej těsto a utvoř na prst dlouhé tyčinky. Potři každou bílkem, posyp pistaciemi, klaď je na oplatky a dávej na plech do trouby usušiti.

Č. 1106. Sněhové koblížky.

1 bílek se rozetře se $24\frac{1}{2}$ deka tlučeného cukru; $10\frac{1}{2}$ deka mandlí se jemně ustrouhá a k tomu cukru zamíchá. Pak se utluče ze 7 bílků tuhý sníh, přidá se k tomu a naposled 5—6 deka mouky. Na plech dá se papír, pomaže rozpuštěným máslem, z těsta udělají se jako zlatník veliké bochánky a dají se na ten plech, pak se dají na chvíli do horní trouby péci. K nim patří tato

o ř í š k o v á n á d i v k a: 14 dkgr. neloupaných oříšků se ustrouhá, přidá se k nim 21 dkgr. tlučeného cukru, tře se to a pak ze 3 bílků sníh (může býti též místo bílků smetana). Tou nádivkou se jedna placička pomaže a druhou přiklopí.

Č. 1107. Sněhové rohlíčky.

Ze 2 bílků tuhý sníh zamíchej zvolna s 12 dkgr. cukru a trochou vanilky. Lžičkou klaď kousky sněhu do neloupaných strouhaných mandlí na vál a tvoř malé rohlíčky; klaď na plech voskem potřený a zvolna peč. Teplé s plechu snímej.

Č. 1108. Ledové koblihy.

Ušlehá se ze 3 bílků sníh, zamíchá se do něho 14 deka cukru a míchá se tím tak dlouho, až je z toho hustý led. K tomu se pomalu přimíchají 2 deka mouky, citronová kůra, 7 deka loupaných jemně sekaných mandlí, $1\frac{3}{4}$ deka pomerančové kůry, $1\frac{3}{4}$ deka citronátu a $1\frac{3}{4}$ deka pistacií, všechno na nudličky nakrájené. Nastříhají se z bílých oplatek kolečka, těsto dá se na každé, aby to tvořilo koblihy, a nechají se péci v horní troubě.

Č. 1109. Cukrový sníh s mandlemi.

Dej na mísu 12 bílků, vmíchej 50 dkgr. cukru, trochu citronové kůry a pilně metlou šlehej, až je sníh hezky tuhý, zlehka vmíchej 30 dkgr. strouhaných neloupaných mandlí, dej na plech voskem namazaný na prst silně a nech do růžova upéci. Když je těsto pečené, nakrájej je na kostky.

Č. 1110. Španělský dech.

Utluč ze 6 bílků tuhý sníh; 28 deka cukru svař, až se táhne, a horký vlij do sněhu. Stále tím míchej, až to vychladne. Po té papírovým kornoutem vytlačuj na voskovaný plech rozličné věci, jako: věnečky, šištičky atd., které pak nech v mírné troubě péci.

Č. 1111. Mandlové rohlíčky.

5 bílkův a 39 deka cukru se hodně dlouho tře, 42 deka mandlí se spaří; polovice se jich jemně rozstrouhá, polovice jen rozseká, načež se smíchají a lehce se pak zamíchají do těch bílkův a cukru. Po té se to dá na vál cukrem posypaný, utvoří se z toho dlouhé tenké šišky, z těch se krájejí malé kousky a tvoří rohlíčky, které se hned kladou na plech voskem potřený. Když jsou všecky hotové, posypou se hrubým cukrem a nechají v mírné troubě sušiti.

Č. 1112. Mandlové koláčky.

Dej na vál 30 dkgr. oloupaných rozstrouhaných mandlí, 30 dkgr. másla, 20 dkgr. cukru, 35 dkgr. mouky, trochu citronové kůry a zadělej 3 žloutky. Potom těsto vypracuj, rozválej na malíček silně a vykrajuj koláčky, klaď je na plech máslem pomazaný a pomaž rozkloktaným vajíčkem a dej péci.

Č. 1113. Vanilkové tyčinky s mandlemi a hrozinkami.

Vezmi 48 dkgr. vanilkového cukru, dobře utři s 12 žloutky, dej 8 dkgr. sekaných mandlí a 8 dkgr. hrozinek též sekaných. Nakrájej oplatky na tyčinky, namaž na ně to těsto a dej do trouby sušit.

Č. 1114. **Mandlové věnečky.**

28 dkgr. mandlí oloupaných umletých utřeme jemně s 2 bílky, k tomu utřeme 50 dkgr. cukru, několik strouhaných hořkých mandlí, trochu citronové kůry, přilijeme 3 bílky, zamísíme 10 dkgr. mouky, nanášíme na papír věnečky, sypeme je sekanými mandlemi a upečené slepíme následujícím mandlovým krémem: 14 dkgr. mandlí oloupaných strouhaných utřeme se 4 žloutky, přidáme 10 dkgr. cukru, 7 dkgr. dobrého másla, něco citronové kůry, šťávy a rumu.

Č. 1115. **Tlačené mandlové věnečky.**

14 dkgr. mandlí, 14 dkgr. lískových oříšků neoloupaných se rozstrouhá, 28 dkgr. tlučeného cukru, trochu citronové kůry se 3 bílky zadělá a z toho pomocí přístroje se dělají věnečky na plech voskem pomazaný a dají se péci.

Č. 1116. **Mandlové hořké věnečky.**

S dvěma bílky utři 14 deka cukru tlučeného, pak vmíchej 14 deka sladkých, rozstrouhaných mandlí, $3^1/_2$ deka hořkých mandlí, oboje se slupkami. Z hotového těsta udělej věnečky, potři je bílkem a posyp hrubým cukrem, který zůstal v sítku. Plech potři čistým voskem a peč věnečky velmi zvolna do zlatova.

Č. 1117. **Mandlové věnečky s čokoládou.**

28 dkgr. strouhaných mandlí ve slupkách, 28 dkgr. cukru, trochu skořice, hřebíčku, citronové kůry, 1 celé vejce, 2 žloutky, vše uhněť na vále v těsto, přidej 2 tabulky čokolády, posyp vál a dělej věnečky. Pak je pomaž bílkem, cukrem a mandlemi sypej. Nech 1 hodinu odpočinout a po té je zvolna peč.

Č. 1118. I. **Mandlové obloučky.**

3 bílky a 16 dkgr. cukru tře se, až to zhoustne a zbělí, pak se přidá 14 dkgr. strouhaných neloupaných mandlí, vše se dobře promíchá, natře na voskem pomazaný plech a nechá do růžova péci; horké nakrájí se na řízky, položí na obloučkovou formu a nechá usušiti; vychladlé polije se ledem a posype jemně rozstrouhanými pistaciemi.

Č. 1119. II. **Mandlové obloučky.**

16 dkgr. cukru utři s tuhým sněhem ze 4 bílků, po té promíchej se 12 dkgr. pařených strouhaných a 13 dkgr. na dlouho krájených sladkých mandlí; potři asi na prst tlustě na voskem pomazaný plech a dej péci. Když těsto zrůžovělo, nakrájej na podlouhlé kousky a hned za horka je dej na obloučkovou formu do trouby osušit. Po té pomaž obloučky bílým ledem, posyp pařenými strouhanými pistaciemi nebo krystalovaným cukrem a nech opět osušit.

Č. 1120. III. **Mandlové obloučky.**

53 dkgr. cukru utřeme se $^1/_4$ litrem bílků, přidáme citronovou kůru, 35 dkgr. bílých mandlí, které se dříve osuší a ustrouhají. Dokonale propracovanou hmotu nahřejeme, přidáme 9 dkgr. mouky, naneseme na oplatky, krájíme podlouhlé kousky, pomalu pečeme a citronovou polévou potíráme.

Č. 1121. **Ořechové loučky.**

Udělej ze 3 bílků tuhý sníh, přidej k tomu 50 dkgr. tlučeného cukru, trochu citronové kůry, ze 2 citronů šťávu a tři, až to zhoustne; pak přidej 23 dkgr. strouhaných ořechů, 14 dkgr. mandlí skrájených, několik pistacií též skrájených a opět tři, až je to hodně husté. Pak rozetři z těsta na plech na oplatek placku na 2 prsty silnou a nech to sušiti v troubě. Polosušené rozkrájej na obdélné kousky a nech dosušiti.

Č. 1122. **Citronový sýr.**

Ušlehej ze 4 bílků tuhý sníh; vmíchej do toho 28 dkgr. cukru, z 1 citronu šťávu a pilně tři; když to zhoustne, přidej 5 dkgr. rozstrouhaných mandlí, z 1 citronu na tenké nudličky nakrájenou kůru a tři opět. Když je to dosti husté, přidej na nudličky nakrájených 10 dkgr. sladkých mandlí, smíchej to, vylož plech oplatkami, vlij naň tu míchaninu, rozmaž asi na prst tlustě a krášli pistaciemi. Usuš to ve vlahé troubě a z toho nakrájej čtverečky.

Č. 1123. I. **Vanilkové rohlíčky.**

Rozdrob 11 dkgr. dobrého čerstvého másla ve 14 dkgr. mouky; přidej 6 dkgr. cukru vanilkového, 6 dkgr. strouhaných

loupaných mandlí, vše dobře na vále propracuj a nech těsto $^1/_2$ hodiny ve studenu odpočívat. Z těsta tvoř malé rohlíčky, klaď na máslem mazaný plech a nech zvolna do žemlova upéci. Ještě teplé sejmi s plechu a obal je ve vanilkovém cukru.

Č. 1124. II. **Vanilkové rohlíčky.**

21 dkgr. nového másla, 28 dkgr. mouky, $10^1/_2$ dkgr. loupaných strouhaných mandlí, $3^1/_2$ dkgr. cukru, 2 žloutky a trochu vanilky. Těsto vyhněť a udělej asi 50 malých rohlíčků. Peč ve vlažné troubě a teplé v cukru vanilkovém obal.

Č. 1125. **Žluté rohlíčky.**

Dej na vál 32 deka mouky, 14 deka cukru, 14 deka másla, 18 na tvrdo uvařených žloutků, trochu vanilky, z 1 citronu kůru, uhněť těsto a dobře je válečkem rozvaluj, až se od něho lehce odlupuje. Pak tvoř rohlíčky, klaď na plech vymazaný, maž je bílkem a peč do růžova.

Č. 1126. **Ořechové cukrové rohlíčky.**

20 dkgr. ořechů roztluč, přidej 25 dkgr. cukru, 8 dkgr. rozsekaných hrozinek, zadělej se 2 žloutky a hodně to vypracuj. Pak dej na vál vysypaný cukrem, rozválej, tvořítkem vykrajuj rohlíčky a klaď na voskem namazaný plech. Pak to dej zvolna (péci) sušiti.

Okrašluj ledem a posyp pistaciemi.

Č. 1127. **Čokoládové rohlíčky.**

20 dkgr. mouky, 16 dkgr. másla, 10 dkgr. cukru, 3 tabulky čokolády, 1 žloutek na vále vypracuj, rozválej na prst tlustě, vykroj kulatou formičkou na polo, by to mělo podobu rohlíčku. Dej na máslem potřený plech, pomaž vejcem, posyp sekanými mandlemi a do trouby dej péci.

Č. 1128. **Líhové věnečky.**

14 dkgr. mouky, 14 dkgr. tlučeného cukru, 14 dkgr. másla, 14 dkgr. strouhaných i se slupkou mandlí, 1 lžíci líhu, pomerančovou neb citronovou drobně sekanou kůru a trochu skořice,

dobře to vypracuj, rozválej, vykrájej věnečky, klaď na máslem potřený plech, potři líhem a posyp na hrubo tlučeným cukrem. Peč zvolna.

Č. 1129. Žloutkové věnečky.

Dej tři vejce na váhu a odvaž tolik másla a tolik mouky, kolik váží vejce. Polovinu toho, co váží 3 vejce, odvaž cukru, jemně utlučeného a prosátého, vlož máslo do mísy a velmi dobře je s cukrem utři. Po té do toho volně promíchej odváženou mouku. Mezi tím uvař na tvrdo 12 žloutků, protlač je na sítě a smíchej s ostatním na míse. Nyní všechno dobře promíchej a vypracuj. Pak vezmi stříkačku a tvoř na nevymazaný, moukou vysypaný plech malé věnečky.

Aby se bílky uspořily, které jinak při celých na tvrdo uvařených vejcích se zmařívají, dáme na kuthan svařiti vodu a do ní sázíme opatrně oddělené žloutky, jeden vedle druhého. Když se uvařily, slije se voda, žloutky se vyhodí na síto a protlačí se. Takto máme bílky k potřebě zachovány.

Č. 1130. Čokoládové věnečky.

6 tabulek rozehřáté čokolády tři se šťavou z 1 citronu a 35 dkgr. cukru. Upraž 15 dkgr. mandlí, v hmoždíři je utluč a do toho vmíchej. Pak přimíchej ze 4 bílků tuhý sníh a tři tak dlouho, až to hodně zhoustne. Na vále vyválej v cukru těsto, vykrájej věnečky a dej na plech voskem namazaný do vlažné trouby sušiti. Když jsou suché, polij je polévou některou.

Č. 1131. Kořeninové věnečky.

Dej na vál 28 dkgr. másla, 28 dkgr. cukru, 42 dkgr. mouky, 4 tabulky čokolády strouhané, všechno koření, citronovou kůru, a vše zadělej 2 vejci. Dobře to vypracuj, vyválej a dělej věnečky. Pomaž je bílkem, posyp mandlemi a klaď na máslem vymazaný plech a dej péci.

Č. 1132. Cukrové oplatky.

Odvaž si másla, co váží 4 celá vejce, též tolik cukru a mouky. Máslo utři dobře s cukrem, přidej 4 celá vejce a odváženou mouku. Zvolna vše smíchej, dej do kornoutu a tlač z něho na plech máslem namazaný a moukou vysypaný malé

oplatky; tyto posyp sekanými pistaciemi, nebo hrubě tlučeným cukrem, nebo střídej. Hodí se zvláště dobře ke studeným krémům jakožto příchoutka.

Č. 1133. Kornoutky.

7 deka loupaných mandlí se utluče s 5 bílky. Mandle totiž tluč a vždy přidávej kousek bílku, by nezlojovatěly, 7 deka mouky, 14 deka cukru do toho pak vmíchej, namaž plech voskem, rozetři naň těsto, nech pouze od poloviny upéci a pak je rozkrájej na čtverečky. Dej po té dopéci v mírné troubě, aby zažloutly, načež rychle jeden po druhém z trouby vyndavej a stáčej do kornoutku. Kornoutky klaď na síto a pak je plň smetanovou pěnou s vanilkovým cukrem nebo nádivkou ořechovou i jinou.

K rosolům a krémům dávají se za příchoutky.

Č. 1134. Piškotové kornoutky.

(Též za příchoutky k rosolům.)

Co váží 3 vejce, navaž cukru a co 2 vejce mouky, 3 vejce tři pilně $^1/_2$ hodiny s cukrem s vanilkou, pak přimis mouku, rozetři těsto na plech voskem pomazaný a dále si veď, jak výše udáno. V době jahod vyzdob smetanovou pěnu čerstvými jahodami.

Č. 1135. Čokoládové bochánky.

28 dkgr. oloupaných a na nudličky krájených mandlí usuší se na plechu v troubě. 28 dkgr. tlučeného cukru smíchá se se sněhem ze dvou bílků, přidá se k tomu šťáva z půl citronu a rozmíchá se to sušenými mandlemi. Po té se do toho vmíchají 4 nevelké tabulky strouhané čokolády, a když se všechno ještě dobře promíchalo, utvoří se z toho hromádky na oplatky a pozvolna se upekou.

Č. 1136. Vandličky.

Co váží 2 vejce, odvaž mouky, másla a cukru. Máslo s cukrem utři, pak přidej citronovou kůru, 2 žloutky a posléze ze 2 bílků sníh zároveň s moukou do toho lehce vmíchej. Plech pomaž máslem, těsto na něj rozetři a do červena je upeč. Pak to rozřízni, jednu půli potři zavařeninou, druhým dílem ji přiklop, a po té to nakrájej jako buchtičky nebo i jiné tvary. Bílým ledem je potři a do trouby dej osušit.

Č. 1137. Oříškové vandličky.

8 žloutků, 14 dkgr. cukru se hodně dlouho míchá, až je to husté, pak se k tomu přimíchá 106 gr. oříšků loupaných, 7 dkgr. rozhřátého vychladlého másla a z těch osmi bílků tuhý sníh. Dá se to na uzavřený plech péci, pak rozkrájí na čtverečky, pomaže zavařeninou, slepí se vždy 2 řízky dohromady, polijí citronovou polévou a krášlí se dle libosti.

Č. 1138. Srnčí hřbet.

14 dkgr. cukru tři se 6 žloutky ½ hodiny. Přimíchá se k tomu 14 dkgr. jemně strouhaných neloupaných mandlí, velká tabulka čokolády, trochu skořice a 1 strouhaná houska (ve víně navlhčená). Dobře vše promíchej a přidej k posledu ze 6 bílků sníh. Forma srnčího hřbetu se vymaže máslem a vysype moukou. Pak se to nechá ve vlažné troubě ½ hodiny péci. Horké se vyklopí, žlábky se vymažou rybízovou zavařeninou. Na polévu se vezmou 2 tabulky čokolády třené s 2 lžícemi cukru a 1 lžící vody, což se nechá povařit, ne však dlouho. Pomaže se tím hřbet a nechá se ještě v troubě usušit. Pak jej vyndej a posyp na nudličky skrájenými mandlemi. Jest velmi chutný a krásně vypadá.

Č. 1139. Domina.

Utři 18 dkgr. cukru s 5 dkgr. másla a s 8 žloutky, jež přidávej jeden po druhém, pak 4 dkgr. roztaveného kakaa a vanilky, ušlehaný z 8 bílků sníh, zamíchej zvolna 4 dkgr. mouky; naplň čtverhrannou formu a mírným teplem upeč.

Krájené kousky potři vařenou čokoládovou polévou a krášli mandlovými lístky, jiné potři bílou polévou a čísla jednotlivých domin čokoládou natečkuj.

Mandlový list: mandle rozemleté utlukou se v mléce, 8 dkgr. mandlí s 12 dkgr. cukru dobře propracuj, rozválej na placku, pomaž vodou, pak krájej kousky k ozdobě domina.

Č. 1140. Janovské řízky.

Co váží 6 vajec, tolik másla a mouky; cukru co váží 5 vajec a citronová kůra. Máslo i cukr se žloutky utři a lehce do toho vmíchej ze 6 bílků sníh s moukou. Na máslem potřený plech to rozetři, upeč zvolna, potři jednu půli zavařeninou, druhou přiklop, nakrájej na vandličky a polij bílým ledem.

Č. 1141. Oříškové čtverečky.

14 deka vanilkového cukru tři se 6 žloutky velmi pilně. Přimis pak ze 6 bílků tuhý sníh s 5 deka mouky a 14 deka strouhaných lískových oříšků, všechno promíchej a dej na uzavřený, nízký, máslem pomazaný, moukou vysypaný plech $^3/_4$ hodiny zvolna péci. Upečený chléb rozkrájej na čtverečky, potři je zavařeninou, klaď dva k sobě, polij lesklou polévou a polož doprostřed každého čtverce jeden oříšek ve vařeném cukru omočený.

Č. 1142. Mandlové čtverečky.

Co váží 4 vejce, navaž mouky a cukru. Vejce s cukrem šlehej $^1/_2$ hodiny v hluboké míse, až to zhoustne, a pak přisyp mouky. Promíchej to a přimis k tomu: 12 deka pařených, na nudličky skrájených mandlí, 12 deka sultánek, ze $^1/_4$ citronu kůru, 12 deka citronády, 12 deka pomerančové kůry nakládané. Dobře to smíchej, vlij na plech pomazaný voskem a zvolna do růžova peč. Pak z toho krájej čtverečky.

Též jest dobře, když se nádoba, v níž se vejce s cukrem šlehají, postaví do kuthanu se žhoucí vodou; pak se míchá, až to zhoustne, a dále zase, až to vychladne. Pomerančová kůra se může vypustiti.

Č. 1143. Mandlové řízky.

25 dkgr. cukru tři pilně se 4 bílky a 1 celým vejcem; když to zhoustne, přidej k tomu 23 dkgr. neloupaných strouhaných mandlí, trochu citronové kůry a tři stále, až je to husté; vystřikuj pak kornoutem na plech oplatkou vyložený z těsta řízky a posyp je oloupanými rozsekanými pistaciemi; dej do trouby sušiti.

Č. 1144. Pařížské řízky.

14 dkgr. strouhaných mandlí, 14 dkgr. cukru, 4 dkgr. másla, 4 dkgr. mouky rozdrob dohromady, zpracuj v těsto s 1 celým vejcem, vyválej a krájej podlouhlé řízky. Klaď na plech a peč do zlatova.

Č. 1145. Tyčky.

12 dkgr. másla, 28 dkgr. se slupkou strouhaných mandlí, 28 dkgr. cukru, 4 lžíce mouky, 2 žloutky, trochu skořice a hřebíčku dobře na vále vypracuj, vyválej na placku, nakrájej na

dlouhé tyčky a dej na máslem potřený plech do růžova upéci. Upečené polij bílým ledem a nech ještě tyčky osušiti.

Č. 1146. Mandlové koblížky.

Šlehej pěnitě 28 dkgr. cukru s 5 celými vejci, přidej, když to jest husté, 10 tlučených hřebíčků se skořicí, 28 dkgr. hrubě krájených neloupaných mandlí, 7 dkgr. na nudličky krájené citronády, 7 dkgr. cukrové pomerančové kůry, 28 dkgr. mouky. Vše promíchej, dej na oplatky na plech a nech zvolna péci.

Č. 1147. Čokoládové pečivo.

14 dkgr. cukru vanilkového, 4 žloutky, 3 tabulky strouhané čokolády dobře umíchej, natřes sníh ze 4 bílků zároveň se 7 dkgr. mouky. Formu vymaž máslem, vysyp moukou, vlij do ní těstíčko a nech péci.

Č. 1148. I. Čokoládové koláčky.

4 tabulky rozstrouhané čokolády smíchej s 15 deka čerstvého másla, s 15 deka cukru, 15 deka mouky, 15 deka neloupaných strouhaných mandlí, trochou citronové kůry, zadělej 1 žloutkem a propracuj, rozválej ne příliš tence, vykrajuj koláčky a dávej je na plech máslem vymazaný a dej do trouby péci. Upečené maž zavařeninou. Též se mohou dva a dva k sobě klásti a celé pak čokoládovou polévou polívati.

Č. 1149. II. Čokoládové koláčky.

Do hrnku dá se 9 žloutků, 4 vinné skleničky smetany, 4 lžíce mouky, trochu citronové kůry a hodně se to kloktá, pak se k tomu dá 21 deka strouhané čokolády a vlije se to na kuthan. Dá se to na plotnu a míchá se tím ustavičně, až jest to hodně husté. Potom se to odstaví, přidá se 21 deka cukru, 10½ deka rozhřátého másla, a tře se to, až to vychladne. Pak popráší se vál moukou, z těsta utvoří se důlkové koláčky, dají na plech máslem pomazaný a nechají 15 minut péci. Když jsou upečeny, naplní se krémem vanilkovým nebo čokoládovým.

Č. 1150. Ořechové koláčky.

10 dkgr. vlaských ořechův ustrouhej a dej k nim 4 dkgr. hrozinek; rozetři 1 žloutek, promíchej s ním prvnější dobře, roz-

válej a vykrájuj malé koláčky, půlměsíčky a jiné útvary, které necháš zvolna na voskem potřeném plechu péci; pak každý kus polij citronovou polévou.

Č. 1151. Mandlové čtverečky.

Utři 14 dkgr. se slupkou ustrouhaných mandlí, 14 dkgr. prosátého cukru, 8 žloutků, trochu citronové kůry neb vanilky. Ke konci tam natřes z 8 bílků sníh zároveň s 10 dkgr. mouky. Pomazaný plech tím na prst tlustě potři a upeč. Pak to rozřízni, jeden díl potři zavařeninou, druhým poklop, rozkrájej v úhledné čtverečky, polij bílým ledem, doprostřed dej praženou mandli, dej osušit a zavařeninou dle libosti krášli. Bílý led: trochu tlučeného cukru, trochu vody neb rumu neb citronové šťávy hodně utři, až se led táhne.

J i n ý p o m ě r t ě s t a: 14 deka cukru, 8 žloutků, 6 deka mandlí, z 8 bílků sníh, 4 deka mouky.

Č. 1152. Pálené koblížky.

Nech na kuthanu povařiti 7 dkgr. másla (převařeného) se $^1/_4$ litru smetany; když se to vaří, přisyp 14 dkgr. mouky a tak dlouho na plotně tím míchej, až se těsto na vařečku nelepí; pak to odstav od ohně, zamíchej do toho 6 vajec jedno po druhém a vystřikuj těsto stříkačkou na plech v podobě koblížek; upečené namáčej v polévě rumové: když to oschne, namoč je v horkém cukru svařeném s vodou až na perlu, který zacedíš šťavou z citronu. Vystydlé rozřízni a naplňuj smetanovou pěnou.

Č. 1153. Loučky.

Co 2 vejce váží, navaž cukru a mouky. Tlučený cukr dej na mísu, k němu 2 vejce a tři tak dlouho, až to zhoustne; pak přidej onu odváženou mouku, 5 dkgr. drobně krájených hrozinek, 5 dkgr. na nudličky krájené citronády a 5 dkgr. sekaných mandlí. Nyní pomaž voskem plech, rozetři onu smíšeninku po něm zvýší malíku a peč zvolna. Když je to napolo pečeno, vyndej, rozkrájej na řízky a dopeč.

Č. 1154. Švédský chléb.

Na vál dej 21 deka mouky, rozdrob v ní $3^1/_2$ deka másla, $3^1/_2$ deka cukru, zadělej těsto se 3 žloutky, 3 lžícemi smetany

a dobře je vypracuj. Pak na nůž tlustě je vyválej do bochánku, pokryj tuhým sněhem, posyp mandlemi a upeč.

Č. 1155. Bavorský chlebíček.

28 dkgr. prosátého cukru tři se 4 velkými vejci $^1/_2$ hodiny, 28 dkgr. oloupaných mandlí se skrájí na tenké nudličky a upraží se do zlatova. 14 dkgr. citronády se nakrájí též na tenké nudličky, přidej trochu tlučeného hřebíčku, skořice, nového koření, citronové kůry a 17 $^1/_2$ dkgr. mouky; vše se dohromady smíchá, těsto se klade na 4 oplatky, rozmaže, hrubě tlučeným cukrem posype a nechá v ne příliš horké troubě péci. Ještě horké se krájí na čtverečky.

Č. 1156. Uherský chléb.

14 dkgr. tlučeného cukru se tře, až je to hodně husté, se 6 žloutky; 14 dkgr. malých, oloupaných, rozstrouhaných oříšků smíchá se s kouskem sněhu, který jsi byla ze 6 bílkův ušlehala, pak přijde ostatní sníh a posléze 4 dkgr. prosáté mouky. Nyní pomaž plech neb sucharovou formu máslem, nalij do ní a nech zvolna péci.

Č. 1157. I. Biskupský chléb.

Odváží se mouky, co váží 4 vejce, tolikéž cukru, mandlí a hrozinek. Na mísu dá se odvážený cukr a tře se se 6 žloutky, až je to husté. Pak se přidá mouka, trochu citronové kůry, 2 tabulky strouhané a 2 tabulky v troubě změklé, na kousky nakrájené čokolády. Mandle se nepaří; $^1/_3$ se jich ustrouhá, ostatní se nakrájejí na větší kousky. Ze 6 bílkův ušlehá se pevný sníh, zamíchá se do toho a posléze přidají se mandle i hrozinky. Podlouhlá forma vymaže se máslem, vysype moukou, těsto dá se do ní, nechá 1 hodinu zvolna péci a pak se vyklopí.

Č. 1158. II. Biskupský chlebíček.

Tři 6 žloutků s 24 dkgr. cukru pilně $^1/_2$ hodiny. Pak vmíchej ze 6 bílků tuhý sníh, 24 dkgr. mouky, 4 dkgr. ořechů, 4 dkgr. skrájené citronády, 4 dkgr. hrozinek, 4 dkgr. pistacií a 4 dkgr. mandlí, vše na nudličky skrájené. Vymaž podlouhlou formu máslem, vysyp moukou, nalij do ní těsto a peč zvolna as 1 hodinu.

Č. 1159. III. **Biskupský chlebíček.**

Utři 14 deka cukru s 8 žloutky, až to zhoustne; pak do toho přičiň asi ze $^1/_4$ citronu kůru, lehce natřes z 8 bílků sníh současně a střídavě se 14 deka mouky 7 deka citronády, 7 deka pomerančové nakládané kůry, 7 deka sultánek, 7 deka černých hrozinek, 7 deka mandlí, 2 tabulky čokolády. Kromě obou druhů hrozinek všechno ostatní se skrájí na nudličky. Čokoláda se dá poněkud změknouti do vlahé trouby, než se skrájí. Všechno se to dobře promíchá a vlije do úzké formy máslem vymazané, houskou vysypané a peče se to zvolna dosti dlouho, nejméně $^3/_4$ hodiny. Vychladlé se vyklopí a teprve druhý den se krájí na úhledné řízky. Může se vzíti ode všeho též 4 deka na místě 7, a komu libo, nechť čokoládu vynechá.

Č. 1160. **Mandlový chlebíček.**

14 deka másla, 14 deka mouky, 14 deka loupaných, jemně sekaných mandlí, z $^1/_2$ citronu kůru, 10 deka cukru rozemel, 1 žloutkem to zadělej a těsto uhněť. Úzký plech vymaže se máslem, těsto se na něm na palec silně rozhrne a nechá se zvolna péci. Vychladlý chlebíček takto se krášlí: utři 14 deka vanilkového cukru se 3 žloutky, připoj 25 deka roztlučených vlaských ořechův a ze 3 bílků sníh. To promíchej na vychladlé pečivo, pomaž a dej na chvíli do trouby osušiti. Pak stříkej z kornoutu šikmo na prst od sebe jak motouz silné válečky z třeného ledu bílého č. 1192—1193 nebo žlutého a dej na chvíli do trouby osušiti. Pak zase opačnou stranou stříkej takové proužky, aby se na pečivu utvořily mřížky. Dej opět do trouby osušiti.

Posléze vstřikuj kornoutem z libovolné zavařeniny tečky do mezer mřížování.

Č. 1161. **Košíčky s jahodami.**

Dej na vál 1 kg. mouky, 15 dkgr. cukru, rozdrob do toho 50 dkgr. másla, s 5 žloutky zadělej, přidej citronovou kůru, dobře to vypracuj a rozválej. Po té formičkou vykrajuj koláčky nebo vtiskuj do formičky košíčky, pomaž je vejcem a dávej na máslem vymazaný plech péci. Když jsou upečeny, vstřikuj do nich jahodový sníh kornoutem a tvoř z něho malé špičaté hromádky, které posázíš čerstvými jahodami.

Č. 1162. Košíčky s ovocem.

28 dkgr. mouky, 1 žloutek, 7 dkgr. prosátého cukru, 7 dkgr. sladkých, s několika hořkými smíchaných mandlí zadělej na vále. Naplň formičky a nech do zlatova upéci. Když jsou košíčky pečené, obal je ve vanilkovém cukru, naplň každý rozličným zavařeným ovocem v páře vařeným, anebo marmeladou.

Č. 1163. Čokoládové macaroni.

28 dkgr. oříšků upražených, umletých, 56 dkgr. cukru, 5 dkgr. kakaa a vanilky a 8 dkgr. mouky s bílkem dokonale propracujeme, nanášíme ovalní macaroni, mírným teplem upíkáme, oříškovým čokoládovým krémem sestavíme a bílým rumem zmraženým poléváme. Oříškový čokoládový krém: 14 dkgr. oříšků upražených umletých utřeme se smetanou, přidáme 12 dkgr. cukru a 3 dkgr. kakaa.

Č. 1164. Stříkané věnečky.

Postavíme na oheň $^1/_4$ litru vody a 11 dkgr. másla; jakmile se směs vaří, přidáme 21 dkgr. mouky a celou minutu na ohni nahříváme, přitlučeme po jednom 5—6 celých vajec (dle velikosti) a pomocí kornoutu vystřikujeme hvězdičkovou špičkou na čistý plech věnečky. Po upečení plníme tyto žloutkovým krémem a bílou rumovou polévou polijeme a zasoušíme v troubě.

Žloutkový krém: $^1/_2$ litru dobré smetany, 7 žloutků, 7 dkgr. cukru, 2 dkgr. škrobu postavíme v čisté nádobě na mírný oheň; metlou pomalu mícháme, hlavně u dna nádoby tak dlouho, až hmota nabývá hustoty ušlehané smetany. Nahříváme ještě několik vteřin, načež při neustálém míchání krém sejmeme s ohně. Přelijeme do nádoby porcelánové, necháme schladnouti a plníme jím věnečky ve výšce překrájené.

Č. 1165. Zemčata plněná.

21 dkgr. cukru utřeme do husta s 12 žloutky, přidáme z $^1/_2$ litru bílků tuhý sníh a 43 dkgr. mouky; z té hmoty nanášíme jednotlivé půle na papír pomocí kaučukového kornoutu a pozvolna je upečeme. Když jsme po vychladnutí je byly vydloubaly a smetanou šlehanou zemčata naplnily, obalíme je mandlovým těstem, pak posypeme strouhanou čokoládou a nožem otvíráme.

Mandlové těsto k obalení zemčat hotoví se takto: 15 dkgr. bílých mandlí ustrouháme a utřeme jemně na kameni s $^1/_{16}$ litru dobré smetany, načež přidáme něco vanilky a 20 dkgr. jemného cukru. Dobře propracované těsto rozválíme, tence povlhčíme, rozřežeme na potřebně velké kousky a zemčata stejnoměrně obalíme.

Č. 1166. Velmi jemné linecké těsto.

Vezmi na vál 16 dkgr. prosáté mouky, dej 56 dkgr. dobrého másla, 4 žloutky, z $^1/_2$ citronu šťávu i kůru, 4 dkgr. cukru a malinko soli. Těsto rychle vypracuj a tvoř rozličné kousky nebo tort. Kousky se pomažou žloutkem smíšeným s trochou vody, posypou mandlemi a cukrem a dají rychle péci.

Č. 1167. Oříškové řízky k čaji nebo k vínu.

Z 20 dkgr. mouky, 14 dkgr. másla, 6 dkgr. cukru, 2 žloutků a citronové kůry zaděláme a uhněteme těsto. Po té je rozválíme a uděláme z něho 2 podélné placky, které na plechu napolo upečeme. Ušleháme nyní ze 3 bílkův a 14 dkgr. cukru tuhý sníh, zamísíme do něho ještě 22 dkgr. cukru, 22 dkgr. drobně sekaných oříšků, něco skořice a $2^1/_2$ bílku. Nahřejeme to na ohni, zaprášíme se 2 dkgr. mouky a pak rozetřeme na upečené placky, jež pozvolna dopečeme (usušíme). Upečené potřeme merunkami a polijeme citronovou polévou, načež je na řízky skrájíme.

Č. 1168. Medvědí tlapičky.

14 dkgr. cukru nech upálit; po té k němu přimíchej 14 dkgr. pražených loupaných sekaných mandlí; vtlač těstíčko za horka do formiček v podobě lastur a nech oschnout ve vlahé troubě.

Č. 1169. Hnědé tlapičky.

21 dkgr. se slupkou strouhaných mandlí, 28 dkgr. čokolády, 28 dkgr. cukru zadělej 2 vejci, přidej 2 dkgr. skořice, 8 zrnek nového koření, 10 hřebíčků, citronovou kůru, a vše propracuj. Formičky omoč ve studené vodě, plň tímto těstem, vyklop na plech oplatkami vyložený a suš v parníku. Můžeš je polívati čokoládovým ledem.

Č. 1170. I. Oříšky.

30 dkgr. ustrouhaných ořechů, 30 dkgr. cukru zadělej v těsto s 1 vejcem. Tvoř kuličky, slep bílkem vždy 3 dohromady, a dej na každou kuličku $^1/_2$ mandle navrch. Pomaž žloutkem a dej na voskem pomazaný plech do trouby péci.

Č. 1171. II. Oříšky.

19 dkgr. lískových oříškův a mandlí dohromady vážených, 25 dkgr. cukru zadělej se 2 bílky. Ořechovou formu vysyp cukrem a strouhanou čokoládou, jádrovou formu jen cukrem, plň zlehka touto hmotou, pak každý kus vyklop a klaď je na máslem potřený plech; ve vlahé troubě, nebo kde je ohřívárna při kamnech, v ohřívárně je nech osušit. Osušené cukrové skořápky omoč v čokoládovém ledu, jadérka pak v rozvařeném cukru a nech obé osušit; pak jádro do skořápky bílkem slep.

Č. 1172. Mandlové oříšky.

30 dkgr. mandlí neoloupaných ustrouhaných zadělej 40 dkgr. cukru, 1 vejcem celým, 2 bílky a trochem citronové kůry; vše dobře rukama vypracuj, pak dělej z těsta kuličky veliké jako lískový oříšek, klaď vždy tři vedle sebe (aby se slepily) na plech voskem pomazaný, doprostřed každé té trojhraničky postav tři oloupané celé mandle; nech je v troubě zvolna osušiti.

Č. 1173. I. Ořechy.

21 dkgr. umletých ořechů utřeme s 2 bílky, přidáme 40 dkgr. cukru, vanilku a ze 3 bílků sníh, nahřejeme a smícháme se 4 dkgr. mouky a necháme vychladnout. Potom nanášíme malé hromádky na papír na plech položený a zvolna pečeme. Jsou-li pečené, navlhčíme papír ze spodu, hromádky odlepíme a spojíme ořechovým krémem. Před pečením pokládejme jich polovičku ořechovými půlkami. — Ořechový krém: 10 dkgr. mletých ořechů a trochu vanilky utřeme jemně se smetanou a přidáme 8 dkgr. cukru.

Č. 1174. II. Ořechy.

Z 28 dkgr. strouhaných loupaných mandlí, 28 dkgr. jemného cukru, 1 celého vejce udělej na vále těsto a rukama dobře

vypracuj, pak rozděl na tři díly: do dvou dílů přidej strouhané čokolády, třetí díl zůstane bílý. Ořechová forma se vysype cukrem a naplní se těstem s čokoládou, z těsta bílého se dělají jádra. Skořápka se vyklopí, jádro se pomaže bílkem a přilepí na tu skořápku.

Č. 1175. **Meruňkové celtle.**

14 dkgr. tlučeného prosátého cukru tři se lžicí meruňkové zavařeniny a šťavou ze $^1/_4$ citronu, po té vyválej, rozkrájej na celtle a nech sušit ve vlahé troubě.

Č. 1176. I. **Pražené mandle cukrované.**

Mandle přeber, aby byly velké a stejné, a utři je čistým šatem. Po té se upraží. Svaří se cukr, až se táhne, a do něho se dají mandle. Na vál dá se tlučený cukr, skořice a trochu mouky. V tom se mandle obalí. Též se mohou obaliti praženými usekanými mandlemi.

Č. 1177. II. **Pražené mandle cukrované.**

$^1/_2$ kg. cukru svař s $^1/_3$ litru vody k niti; pak se přidá $^1/_2$ kg. mandlí, jež se nechají vařiti v tom cukru při volném míchání tak dlouho, až se úplně cukr vyvaří. Tím způsobem se mandle ustavičným mícháním praží, upražené rychle na řešeto nebo na plech vysypou. Pěkné vyber, zbav drobtů; dej na kuthan trochu vody, opět to vař chvilku, přidej trochu vanilky a skořice; mandle do toho dej, řádně na ohni míchej, aby dostaly lesk, pak je vysyp a rychle rozlož.

Č. 1178. **Kaštany.**

Z uvařených prolisovaných kaštanů tvoř zase podobné kaštanům kuličky a smáčej je ve svařeném hustém cukru, mají-li zůstati bílé. Nebo je nech usušiti a pak je polívej čokoládovou polévou, mají-li býti hnědé.

Č. 1179. I. **Zázvorky.**

Dej do hrnku $^1/_2$ kila cukru, 4 žloutky, 4 celá vejce, hrnek postav do studené vody a pilně tím na plotně šlehej.

Když je to husté, odstav a opět šlehej, až to vychladne. Vmíchej do toho $^1/_2$ kila mouky a 4 dkgr. přesátého zázvoru. Pak dej na vál, rozválej silnější placku, vykrajuj formičkou zázvorky a klaď je pak na voskem vymazaný plech. Dej pak asi na 2 hodiny na kamna sušit a konečně zvolna do trouby péci.

Č. 1180. II. **Zázvorky.**

$^1/_4$ kila cukru, $^1/_4$ kila mouky, 2 celá vejce, 2 žloutky dej do hrnku, tento do nádoby s vodou a míchej tím na plotně, až se voda vaří; pak to dej s plotny, přidej lžíci utlučeného zázvoru, 25 dkgr. cukru, 25 dkgr. mouky, dej na vál, vyválej to na placku, pak přejdi válečkem, ve kterém jsou vyřezány tvary, by se otiskly, nakrájej na kostky, dej na voskem potřený plech, pak na teplé místo a potom do trouby péci.

Č. 1181. III. **Zázvorky.**

56 dkgr. přesátého cukru, 56 dkgr. vajec, z nichž se dají pouze 2 bílky, ostatní samé žloutky, vrchovatou lžíci přesátého zázvoru, s jednoho citronu kůru, kousek vanilky tři 1 hodinu. Pak se dá 56 dkgr. mouky, ale nemusí se všechna dávat, jen tolik, mnoho-li se na tuhé těsto vejde. Když je těsto dost tuhé, rozválí se a vykrajují se formičkou kousky, jež se dají na navoskovaný plech a zdlouha se nechají péci. (Nechá se 3—4 hod. odpočinout.)

Č. 1182. **Řízky z lineckého těsta.**

56 dkgr. mouky, 28 dkgr. cukru, 28 dkgr. másla, trochu citronové kůry, něco málo soli zadělej 9 žloutky v těsto. Tvoř z něho podélné pruhy, klaď je na máslem pomazaný plech a pečené za horka rozkrájej na řízky. Tyto pak pomaž vždy jeden oříškovou nádivkou, druhý naň přilož a posyp pistaciemi. Oříškovou nádivku připrav takto: 15 dkgr. oříšků upraž a upražené utluč v hmoždíři s 15 dkgr. oloupaných mandlí a 2 bílky. Po té se přidá 25 dkgr. předeného cukru a ještě 3 bílky. P o l é v a ž l o u t k o v á: 5 žloutků jemně utři s 10 dkgr. cukru, až je hmota hezky hustá, přidej k tomu 5 dkgr. předeného cukru a ještě míchej, pak polij cukrovinky a dej trochu do vlažné trouby oschnouti.

Č. 1183. **Mandlové kousky.**

Ušlehej tuhý sníh ze 3 bílků, přimíchej do něho 8 dkgr. oloupaných umletých mandlí a 15 dkgr. cukru. Dej to ohřáti, až je to horké. Připrav si zatím oplatky, nakrájej je asi na prst dlouhé a 2 cm. široké, ovlaž je vodou a vkládej na ně to sněhové těsto asi na prst vysoko; do prostředka vlož na dlouho krájenou nějakou zavařeninu, posyp hrubým cukrem a pozvolna peč do zlatova.

Č. 1184. **Pischingerovy náplně.**

Zpracuj těsto z 28 dkgr. cukru a z 28 dkgr. másla. Máslo utři s cukrem, až se zpění, a po té přidávej po jednom 6 žloutků. Po té k tomu přimíchej ze 7 bílků tuhý sníh zároveň s 25 dkgr. mouky. Ještě to lehce zamíchej a nalij na plech papírem vyložený, aby z toho byla čtverhranná placka. Když je upečena, nakrájej z ní as 35—40 čtverečků, naplň jeden vždy praženinou oříškovou, smetanou třenou a zalep druhým.

Oříšková praženina: 35 dkgr. cukru vaříme ve vodě, až se hezky zpění, vhodíme do něho 28 dkgr. oříšků, upražíme na ohni do růžova, vysypeme a necháme vychladnout. Potom přidáme 5 dkgr. kakaa, vanilku a smetanu dle potřeby.

Č. 1185. **Mininky.**

17½ dkgr. másla utři, až se zpění, přimis do něho 8 žloutků jeden po druhém, 21 dkgr. cukru, 10½ dkgr. lískových oříšků upražených, oloupaných a umletých, 17½ dkgr. oloupaných strouhaných mandlí, vanilku, citronovou kůru. Formičky vymaž máslem, vysyp moukou a dej na plech pokrytý papírem. Pak naplň formičky těstem a navrchu posyp mandlemi tence na plocho nakrájenými. Peč je zvolna a upečené poklaď zavařeninou a posyp cukrem.

Č. 1186. **Indiánky čili buflerky.**

122 gr. cukru, 6 žloutků, 1 celé vejce pilně se tře, až jest to hodně husté; pak přidá se 1 lžíce vody, 174 gr. mouky, z 5 bílků sníh. Tvoř lžicí na plech malé hromádky a pozorně je upeč. Upečené vnitřky vydlabej. Nebo se lije těsto do dřevěných formiček k tomu upravených. Nádivka je sněhová neb

oříšková. Sníh, tlučené oříšky a cukr se zamíchá a buflerky tím nadívají. Slepí se vždy dvě dohromady, polijí čokoládovou polévou, dají se do papírků vroubovaných a jsou hotovy. Vypadají velmi pěkně a jsou chutné.

Č. 1187. I. **Cukrový salám.**

Do kuthanu na plotnu dá se 15 dkgr. cukru, 10 roztlučených hřebíčků, kávová lžička skořice, 2 tabulky strouhané čokolády, 10 dkgr. neloupaných, jemně usekaných mandlí, 4 dkgr. citronády, s $^1/_2$ citronu kůra; míchá se tím stále. Když je to hodně horké, rozkloktá se jedno, ale veliké vejce a vlije se do toho; ještě se tím chvíli míchá. Pak se vál posype cukrem, kaše, jak je horká, se v něm vypracuje, a 4 dkgr. oloupaných, na veliké kusy nakrájených mandlí se do toho zamíchají (mandle asi na čtvrtky rozkrájené). Potom se obyčejný bílý papír pomaže rozehřátým máslem, posype se cukrem, z té kaše utvoří se stejně tlustý závitek, zabalí se do toho papíru a dá na 2—3 dny do chladného místa. Potom nakrájejí se kolečka jako salámy a papír se s nich sloupne.

Č. 1188. II. **Cukrový salám.**

Do kuthanu vlož 16 dkgr. cukru, 14 dkgr. strouhaných neloupaných mandlí, 4 tabulky čokolády, 8 dkgr. nakrájených na nudličky pařených mandlí, 2 dkgr. citronády, 2 dkgr. nakládané pomerančové kůry, 9 gramů tlučené skořice, 10 hřebíčkův a s $^1/_2$ citronu kůry. Takto připravené dej pak všechno s kuthanem na plotnu a pilně tím míchej, aby se to nepřipálilo. Když je to hnědé, odstav kuthan s plotny a ještě, dokud je to horké, připoj k tomu 2 rozmíchaná vejce. Zamíchej, dej horké na vál cukrem posypaný, utvoř z toho šišku v podobě salámu, posyp papír cukrem, šišku do něho zaviň a 3.—4. den na tenké koláčky krájej.

Č. 1189. **Cukrová šunka.**

Oloupej a ustrouhej 14 deka mandlí, dej k nim 14 deka jemně utlučeného cukru a smíchej vše 1 bílkem; pak rozděl těsto na 3 díly. Jeden díl nech bílý, do oněch dvou však přidej něco (ale málo) tlučeného hřebíčku a skořice, lžičku prosátého sandalového prášku. Opět to dobře vypracuj, udělej bochánek

a pokryj ho tím bílým těstem. Pak omoč nůž ve slané vodě a nakrájej tenké řízky, uhlaď je opět nožem a dej na vlažné místo usušiti.

Č. 1190. Čokoládový had.

17 dkgr. strouhaných neloupaných mandlí, 17 dkgr. cukru, 3 tabulky strouhané čokolády, 10 dkgr. sekané citronády, trochu citronové kůry, hřebíčku, skořice, 1 celé vejce, 1 bílek smíchej dobře na vále a vypracuj v těsto. Je-li málo tuhé, přidej trochu strouhaných mandlí. Vál posyp též houskou, utvoř hada nějak se vinoucího, jazyk nahraď nudličkou ze sloupnuté mandle, na konci rozříznutou hlavičku podlož dřívkem, hada dej na plech oplatkami pokrytý a nech ho v ohřívárně nebo ve vlažné troubě usušiti. Pak ho potři bílou polévou z cukru a bílků, která se musí hodně tříti; do zbylé pak polévy dej trochu strouhané čokolády, rozetři ji, dej do kornoutu s dírkou a ozdob hada samými malými tečkami; na místě očí udělej dvě větší tečky. Mezi hnědé tyto body tlač kornoutem opět tečky polévou růžovou.

Č. 1191. Cukrovinky šípkové.

Lžíci šípkové zavařeniny nabereme a vložíme ji do hromádky utlučeného, přesátého cukru na vále, který by byl v poměru k ní. V cukru tom uhněteme ze zavařeniny těsto tak tuhé, aby se mohlo z něho pracovati. Po té zbývající cukr odhrneme, vál trochu jím posypeme a tvoříme z těsta rozmanité malinké tvary: věnečky, preclíčky, rohlíčky, pletenečky, anebo vykrajujeme kousky. Nejhezčí jsou preclíčky středem skřížené. Klademe je na plech, posypeme utlučeným kandisem a usušíme v troubě vlahé. Tvary buďtež jen hodně drobné!

DVACÁTÝ PRVÝ DÍL.

T o r t y.

Torty se zdobí ledem a polévou. Předešleme tudíž předpisy, jak se ledy upravují. K ledům i polévám musí býti cukr utlučený na n e j j e m n ě j š í moučku a přesátý, sice by se nezdařily.

L e d y.

Č. 1192. **Bílý led.**

Na 1 bílek 14 deka cukru, a to se velmi pilně tře, až je z toho hladká kašička, která se lžíce stéká.

Č. 1193. **Citronový led.**

Do 28 deka cukru dej 2 bílky a tři to dobře $^1/_4$ hodiny. Kdyby to neřídlo, přilij něco málo vody. Mezi třením tam vyceď z $^1/_2$ citronu šťávu, aby led zbělel. Tři p i l n ě celkem nejméně $^1/_2$ hodiny.

Č. 1194. **Pomerančový led.**

1 bílek, z 1 pomeranče šťávu a s něho ostrouhanou kůru, lžičku rumu, 14 deka cukru; dobře to utři.

Č. 1195. **Žlutý led.**

Připoj k bílému ledu kousek meruňkové zavařeniny nebo tam přiceď něco šafránu ve vodě rozmočeného.

Č. 1196. Růžový led.

Utři cukr s bílkem jako na bílý led, ale dej do toho na místě citronové šťávy rybízovou šťávu nebo rosol. Též se barví šťavou alkermesovou.

Č. 1197. Čokoládový led.

12½ deka prosátého cukru tři hodně dlouho s 1 bílkem; po té sluč s tím 30 gramů strouhané čokolády, zaceď to několika kapkami citronové šťávy, přilij lžičku araku a ještě to tři.

Č. 1198. I. Kávový led.

28 deka cukru, 1 bílek, 2 lžíce silné černé kávy tři pilně ½ hodiny.

Č. 1199. II. Kávový led.

1 deka kávy se jemňounce umele a ještě se prosije. Pak smíchá se s 25 deka cukru, 1 bílkem a hodně se to tře.

Polévy.

Polévy jsou nevařené a vařené.

Nevařené.

Č. 1200. Bílá poléva.

14 deka cukru rozdělá se se ¼ koflíčkem vody, jako na řídké kapání, přidá se několik kapek citronové šťávy, aby poléva zbělela, a dlouho se tře. Lépe dáti na místě vody ¼ koflíčku čištěného cukru.

Č. 1201. Bílá rumová poléva.

Utři v nádobce ¼ kila cukru se 2 lžícemi rumu a se šťavou z 1 citronu; připoj asi 3 lžíce vody studničné a pilně to tři, až hmota zředne na polévu. Může se zaměniti tím, že se dá na místě rumu punč, maraschin i jiný likér.

Č. 1202. **Citronová poléva.**

40 deka cukru na citronu otřeného, z 1 citronu šťávu, něco vody, by to zřídlo, tři pilně a dlouho. Taktéž i pomerančová poléva se upravuje.

Č. 1203. **Skořicová poléva.**

Do bílé polévy přimis mezi cukr 1 lžíci prosáté tlučené skořice.

Č. 1204. **Vanilková poléva.**

Připraví se taktéž, jenom že se přimísí k cukru vanilka tlučená.

Č. 1205. **Punčová poléva.**

40 dekagramů jemně tlučeného cukru sloučí se s korou otřenou s 1 pomeranče i se šťavou z něho a utře se jako dříve a pak se přidá $^1/_2$ malé sklenky punče.

Č. 1206. **Ovocná poléva.**

Cukr se rozmíchá některou šťavou, jako malinovou, ananasovou, jahodovou atd. na místě šťávy z pomeranče. Na př.: 25 deka cukru jemně se utluče a smíchá se s malinovou šťavou. Na týž poměr cukru 2 lžíce šťávy.

Č. 1207. **Likérová poléva.**

Cukr se rozmíchá s některým likérem. Ostatní je vždy totéž.

Č. 1208. **Kávová poléva.**

Uvař ze $3^1/_2$ deka kávy $^1/_2$ koflíku kávy a pak ji přilívej a smíchej ji s 20 deka prosátého cukru, kolik třeba na polévu. Uprav jako výše, ale hodně to tři.

Vařené.

Č. 1209. **Lesklá poléva.**

20 deka cukru a $^1/_4$ litru vody vař na velikou perlu. Po té po trochách nalívej jej do mísy a pilně ho tři. Když by začínal stydnouti, hned se přilije zase trochu, a to tak, až je

všechen utřen. Pak ihned polij tort. Chuť té polévě můžeš dáti jakou chceš: buď přidáš maraschinu, likéru nebo citronovou, malinovou šťávu a t. p. Tuto příchuť rychle přimis k cukru.

Č. 1210. Pomerančová poléva vařená.

20 deka cukru otři o celý pomeranč, utluč jej a vyceď naň šťávu z téhož celého pomeranče. Tři s cukrem, až je z toho tuhá hmota. Pak postav s koflíčkem do žhavé vody a stále tři, až poléva ssedne. Touto polévou se musí tort ihned polévati.

Č. 1211. Citronová poléva.

20 deka cukru vař, až se táhne, a připoj k němu pro chuť kus citronové kůry, kterou pak z něho vyndáš. Po té do toho přecedí se z 1 citronu šťáva a míchá se tím stále, než se tort polívá.

Č. 1212. Vařená rumová poléva.

Na 28 deka cukru nalije se 6 lžic vody (studničné) a nechá zavařit, až se přede Pak se odstaví, přidá se k tomu z $^1/_2$ citronu šťáva, malá sklenička rumu a tře se to, až poléva zhoustne.

Č. 1213. Hnědá poléva.

$^1/_4$ kila čokolády, $^1/_8$ kila cukru, $^1/_4$ litru vody nech vařiti, až se to táhne. Teplou polívej.

Č. 1214. I. Čokoládová poléva.

Čokoláda dá se na papír na teplé místo, aby změkla. Pak se dá do kotlíku, přilívá se k ní po lžíci vody a pilně se tře tak dlouho, až se leskne, a rychle se jí polívá. Hlavní je mnoho tříti. Čokoláda musí býti sama o sobě sladká a výhodno vzíti nejlepší druh.

Č. 1215. II. Čokoládová poléva.

10 deka čokolády rozřeď na talíři v troubě. Dej do kuthánku 30 deka cukru, 16 deka vody, uvař na prvý stupeň, smis to pozvolna s čokoládou, utři to dobře a dej nyní obé vařiti na druhý stupeň, to jest, až se to táhne jako niť. Odstav a hned tím tort polívej.

Č. 1216. III. Čokoládová vařená poléva.

$10\frac{1}{2}$ deka cukru uvaří se na první stupeň s trochou vody; $10\frac{1}{2}$ deka čokolády se polije vodou a nechá se též do husta uvařit. Vody nesmí se dáti mnoho. Pak se to oboje dobře smíchá a tak dlouho se to vaří za stálého míchání, až se to táhne jako tenká niť, a pak se míchá, až se na ní utvoří tenký škraloupek. Pak se vylije a nechá stydnouti.

Č. 1217. Kakaová poléva.

7 deka kakaa, 21 deka cukru, lžíce vody se vaří, ale stále se dle potřeby po lžicích voda přilívá, až se to přede jako nitky a na povrchu se začíná ukazovati mastný škraloupek. Ihned se jí polívá.

Č. 1218. Okrasa mandlová.

30 dkgr. lískových oříšků nech vařiti s 30 dkgr. cukru, trochou vody, po té je dej na plech máslem vymazaný vystydnout, roztluč ve hmoždíři a tím okrašluj torty.

T o r t y.

Č. 1219. Piškotový tort.

Dej na mísu 40 dkgr. cukru tlučeného a přesátého, trochu citronové kůry, 14 žloutkův a pilně tři, až to zhoustne; pak přidej ze 14 bílků sníh a s ním do toho 30 dkgr. mouky lehce vmíchej; těsto vlij do tortových forem máslem vymazaných a moukou vysypaných asi na $\frac{1}{2}$ cm. tlustě a peč v troubě; pak pomaž placky upečené zavařeninou, klaď je na sebe, povrch krášli smetanovou pěnou a obarveným sněhem.

Č. 1220. Krupicový tort.

21 deka cukru, 6 žloutků, kůra i šťáva z 1 citronu, $3\frac{1}{2}$ deka sladkých a několik hořkých mandlí se dobře rozmíchá a utře. Pak přisyp do toho $10\frac{1}{2}$ deka jemné krupice a s ní současně z 5 bílků tuhý sníh. Promíchej a upeč ve vymazané formě. Studený pak okrášli bílou polévou nebo pouze jej cukrem posyp.

Č. 1221. Makový tort.

Utři $^{1}/_{4}$ kg. cukru se 12 žloutky, až se to zpění; po té přidej k tomu drobně sekanou citronovou kůru, 4 dkgr. citronády na nudličky krájené, rovněž 4 deka pomerančové cukrované kůry, 7 deka strouhaných neloupaných mandlí, kousek skořice, 5 hřebíčků, kus vanilky, všechno tlučené a lžičku mouky. Posléze ze 12 bílků tuhý sníh do toho promíchávej zároveň se 20 dkgr. jemně tlučeného máku. Vymaž máslem formu, vysyp moukou a peč zvolna.

Jiný poměr: 14 žloutků, 25 dkgr. cukru, 7 dkgr. mandlí, 7 dkgr. citronády, 7 dkgr. pomerančové kůry, 25 dkgr. máku, 14 bílků, 2 lžíce mouky.

Č. 1222. I. Čokoládový tort.

(Poměr na 2 torty.)

$^{1}/_{2}$ kg. tlučeného cukru tři pilně se 16 žloutky, až to zhoustne; po té přidej 30 dkgr. se slupkou umletých nebo ustrouhaných mandlí, kousek vanilky, vmíchej do toho z 10 bílků tuhý sníh a tři to $^{1}/_{2}$ hodiny. Přidej k tomu po libosti také 5 dkgr. rozsekané citronády a 5 dkgr. rozsekané cukrované pomerančové kůry. Posléze do toho lehce natřes ze 3 bílků tuhý sníh zároveň s 8 tabulkami strouhané čokolády, dej to do tortové formy máslem vymazané a moukou vysypané a nech zvolna upéci. Upečený vychladlý tort rozkroj, potři některou zavařeninou, přiklop vrchní částí a polij čokoládovou polévou.

Č. 1223. II. Čokoládový tort.

25 dkgr. tlučeného cukru tři pilně $^{1}/_{2}$ hodiny se 14 žloutky a 3 tabulkami strouhané čokolády; po té přimíchej 25 dkgr. neloupaných strouhaných mandlí, citronovou kůru, malou částku tlučené skořice i hřebíčku a posléze tam natřes sníh ze 14 bílků zároveň se 2 lžícemi strouhaného chleba. Formu vymaž máslem, vysyp moukou, naplň těstem a nech zvolna péci. Upečený vychladlý tort rozkroj v půli, spodní část potři malinovou zavařeninou, vrchní částí přiklop, potři čokoládovou polévou a okrášli zavařeným ovocem.

Č. 1224. III. Čokoládový tort.

Utři hodně 7 dkgr. másla, 21 dkgr. cukru, 8 žloutků, 14 dkgr. strouhaných mandlí se slupkou, 14 dkgr. strouhané

čokolády, trochu hřebíčku, strouhané citronové kůry, trochu skořice, 2 dkgr. citronády, 2 dkgr. nakládané sekané pomerančové kůry. Pak ušlehej z 8 bílků sníh a zvolna jej zároveň se 14 dkgr. mouky vmíchej do toho. Formu vymaž máslem, vysyp moukou, těstem naplň, zvolna dej péci, až tort od formy odpadá, pak vystydlý polij nějakou polévou nebo ledem a dle libosti jej okrášli.

Č. 1225. IV. **Čokoládový tort.**

14 dkgr. mouky, 10 dkgr. másla, 6—7 dkgr. čokolády strouhané, 6—7 dkgr. cukru zadělej v těsto s 1 žloutkem; dobře to propracuj, rozválej na tenké placky dle tortové formy a nech na plechu máslem vymazaném upéci. Upečené a vychladlé zakulať dle tortové formy, pomaž čokoládovým nebo vanilkovým krémem, ano i smetanovou pěnou $3^1/_2$ litru a slož je na sebe. Tort na povrchu úhledně nožem uhlaď, urovnej a ozdob jej buď smetanovou pěnou nebo slazeným sněhem, ze kterého se na tort mřížky vystřikují. Tort vlož do studena až do doby, kdy jej potřebuješ.

Č. 1226. V. **Čokoládový tort.**

13 dkgr. másla se 6 žloutky a 13 dkgr. cukru se utře, až se pění. Pak se přidají 3 tabulky čokolády, které se dříve nechají s kouskem másla v troubě rozehřáti. Naposled se přidá 13 dkgr. rozstrouhaných mandlí, zvolna se to promíchá a ze 6 bílků sníh se připojí. Tort se zvolna peče, vychladlý se rozpůlí a plní následující nádivkou: 13 dkgr. cukru, hodně vanilky a 4 celá vejce se dají do nádoby a postaví do teplé vody na plotnu a šlehá se to metlou, až to zhoustne tak dalece, že to přichází do varu; vařit se to však nesmí, ale hned se to odstaví a ustavičně šlehá metlou, až to úplně vychladne. Přidají se do toho 3 tabulky strouhané čokolády a 14 dkgr. čajového másla. Tímto se tort plní a čokoládovou polévou polije.

Č. 1227. **Mokrý čokoládový tort.**

Nech 14 dkgr. čokolády v troubě rozehřát, pak ji s 28 dkgr. dobře třeného másla dohromady rozetři. Též dej 14 dkgr. cukru. Oloupej 14 dkgr. mandlí, umel a pak s 1 bílkem utři; po té pomalu přidávej do těsta 5 žloutků a tři ještě dále. K poslednu přidej 7 dkgr. mouky a z 5 bílků sníh též přimíchej. Dej do formy máslem vymazané a moukou vysypané a peč 1 hodinu.

Č. 1228. Datlový tort.

28 dkgr. datlí, 10 dkgr. citronády se rozkrájí na tenké nudličky, pak se do toho vmíchá 28 dkgr. ve slupkách ustrouhaných mandlí, 28 dkgr. cukru, kousek vanilky; ušlehej z 10 bílků tuhý sníh, zvolna jej do toho zamíchej a dej do formy máslem vymazané a houskou vysypané $^3/_4$ hodiny do zlatova péci.

Č. 1229. Ořechový tort s čokoládou.

25 dkgr. cukru utři s 11 žloutky a 1 dkgr. tlučené pražené kávy; přidej 2 tabulky strouhané čokolády a trochu pomerančové kůry; po té vmíchej do toho lehce sníh z 11 bílků zároveň s 25 dkgr. tlučených ořechů, 7 dkgr. neloupaných strouhaných mandlí a trochu tlučeného hřebíčku, skořice a vanilky. Vlij to do formy máslem vymazané a moukou vysypané a peč zvolna. Upečený krášli po své chuti.

Č. 1230. I. Kávový tort.

Tři pilně 14 dkgr. másla se 22 dkgr. cukru; pak přidej rozsekanou kůru i šťávu z $^1/_2$ citronu, po libosti i něco citronády, 8 žloutků, $1\,^1/_2$ dkgr. umleté kávy, z 8 bílků sníh a zasyp jej 14 dkgr. neloupaných strouhaných mandlí neb ořechů vlaských a 3 lžícemi strouhané housky. Promíchej všechno, dej do máslem vymazané a houskou vysypané formy tortové a nech tort v mírné troubě péci; upečený polij kávovou polévou a nech utuhnout. (Na polévu uvař ze $^1/_4$ dkgr. kávy silnou kávu a tři ji s tlučeným cukrem.)

Č. 1231. II. Kávový tort.

Do kotlíku dej tolik tlučeného cukru, kolik váží 4 vejce; připoj k němu 8 vajec jedno po druhém za ustavičného míchání. Přidej k tomu po té 3 lžíce velmi silné kávy, postav kotlík na vlažnou plotnu a šlehej tím, až je to husté a vlažné. Pak lehce k tomu přimis co 4 vejce váží prosáté mouky a tolikéž navaž másla, které rozehřeješ a přecedíš do toho. Vymaž formu máslem, vysyp ji moukou a dej tort na $1\,^1/_2$ hodiny péci. Vychladlý rozřízni ve dvě půle; jeden díl pomaž smetanovou pěnou z $^1/_2$ litru smetany, do níž jsi dříve vmísila 1 lžíci silné kávy. Druhou půli na pomazaný díl polož a polij polévou vařenou.

Č. 1232. III. Kávový tort.

Šlehej nad parou 20 deka cukru s 5 vejci a 5 žloutky, až se to zpění. Pak to odstav a šlehej, až to vystydne. Po té do toho vmíchej 20 deka nejjemnější mouky a 10 deka čištěného přecezeného másla a dle libosti co do chuti i co do barvy silné černé kávy. Upeč to ve 2 formách vymazaných stejným dílem. Studené torty rozřízni. Na každý díl dej vrstvu sladké smetanové pěny, slož je na sebe a polij celý složený tort kávovou polévou.

Č. 1233. IV. Kávový tort.

Udělá se ze 4 bílků sníh, přidá se k němu 14 deka tlučeného prosátého cukru, $5\frac{1}{2}$—6 deka strouhaných mandlí, 6 deka mouky. Z toho se utvoří 3 stejné placky tortové a nechají se rychle upéci.

Nádivka kávová. Do hrnku se dá $\frac{1}{4}$ litru smetany, 1 celé vejce, 3 žloutky, 7 deka cukru, 18 gramů mouky a tlučená vanilka. To se dobře rozmíchá, dá na plotnu a musí se tím ustavičně kloktati, až to zhoustne; pak se to nechá vychladnout. Utře se 21 deka másla, krém se k němu zamíchá, uvaří se hodně silná černá káva, procedí, osladí se a zamíchá též do toho, aby byla nádivka hnědá. Tím se pak pomaže jedna tortová placka, druhá na ni přiklopí, opět pomaže a třetí položí. Tort polije se některou polévou.

Č. 1234. Hnědý tort.

10 dkgr. másla, 14 dkgr. tlučeného prosátého cukru, 15 dkgr. neloupaných mandlí ustrouhaných, 14 dkgr. roztlučeného prosátého sucharu, s $\frac{1}{2}$ citronu kůra, trochu vanilky, asi 3 hřebíčky a kousek skořice tlučené se promíchá se 4 žloutky a vypracuje. Pak se těsto rozdělí na dva díly; z jednoho dílu se uhněte placka do tortové formy na pomazaný papír, který se byl posypal strouhaným sucharem, a dá se péci. Pomaž upečený tort rybízovou zavařeninou, ušlehej ze 3 bílků vanilkový sníh a polij jím tort na míse. Ze druhé polovice těsta udělej mřížky, klaď je na ten sníh a pak zvolna zase dopeč.

Č. 1235. I. Chlebový tort.

30 dkgr. cukru se utře se 16 žloutky, až to zhoustne; po té se přidá 21 dkgr. prosátého, strouhaného chleba (bez kůry),

2 tabulky strouhané čokolády, 8 deka mandlí strouhaných, trochu nového koření, 5 hřebíčků, trochu skořice a posléze se lehce do toho vmíchá sníh ze 16 bílků. Možno dát sněhu o 2 bílky méně a na místě toho víno nebo rum. Těsto dá se do formy máslem vymazané a moukou vysypané a nechá se zvolna péci. Studený tort rozřízne se v půli, spodní časť namaže se zavařeninou, druhou částí se přiklopí a polije rumovou polévou.

Č. 1236. II. Chlebový tort.

8 žloutků se tře se 14 dkgr. cukru tak dlouho, až se zapění; po té dá se k tomu s $^1/_2$ citronu kůra, něco skořice i hřebíčku tlučeného, 2 tabulky strouhané čokolády, 4 dkgr. mandlí strouhaných a 4 dkgr. pomerančové sekané kůry. Posléze z 8 bílků tuhý sníh přimíchá se do toho současně s 8 dkgr. černého strouhaného a prosátého chleba. Forma se vymaže dobře máslem, vysype houskou, těsto se tam vlije a zvolna upeče. Pak se polije čokoládovou vařenou polévou a nechá oschnout. Anebo se polije bílým ledem a dá osušiti. Na vrchu krášlí se ovocem.

Č. 1237. III. Chlebový tort.

(1 forma.)

Utři v míse 16 dkgr. cukru s 10 žloutky, až se zpění; mezi tím nech 14 dkgr. tlučeného prosátého chleba na 4 dkgr. másla usmažiti; zalij chléb rumem 3—4 lžicemi a nech jej státi, až se do něho vtáhne, by chléb byl vláčný. Vychladlý dej k ostatnímu. Po té míchej dále. Posléze ušlehej z 10 bílků tuhý sníh a přidej k ostatnímu zároveň se 14 dkgr. strouhaných mandlí a nech ve formě máslem vymazané, bílou houskou vysypané zvolna upéci. Krášli jej skořicovou polévou a ovocem aneb i jinak po libosti.

Č. 1238. I. Mechový tort.

Utři 14 dkgr. cukru s 8 žloutky a citronovou korou, přidej několik utlučených hřebíčků, něco skořice, citronády a pomerančové kůry. Míchej tím hodinu. Pak přimis 21 dkgr. strouhaných nepařených mandlí a ze 4 bílků sníh; vše lehce a zvolna nyní promíchej a dej do útvaru máslem vymazaného a moukou vysypaného zvolna péci. Vychladlý tort se rozpůlí; jeden díl pomaže se jakoukoliv zavařeninou, druhým dílem se přiklopí, polije polévou některou a nechá osušiti.

Č. 1239. II. **Mechový tort.**

(Poměr na 2 torty.)

Ušlehej ze 12 bílků tuhý sníh, dej ho na mísu a pilně jej tři s $^1/_2$ kg. tlučeného cukru. Přidej k tomu tlučenou skořici, hřebíček a rozsekanou citronovou kůru. Pak přimis 8 žloutkův a šlehej velmi pilně, až to zhoustne. Konečně přidej 50 dkgr. nepařených strouhaných mandlí, 18 dkgr. strouhaného chleba nebo žemličky a 12 dkgr. sekané citronády zároveň s velmi tuhým sněhem z 10 bílků. Lehce sníh do toho promíchej. Vymaž tortové formy (2) máslem, vysyp moukou, naplň těstem a dej péci. Pečené torty polij některou polévou a krášli navrchu zavařeným ovocem. Nebo rozřízni tort v půli, namaž meruňkovou zavařeninou, pokryj svrchní částí a potři citronovou polévou.

Č. 1240. III. **Mechový tort.**

Ušlehej ze 6 bílků tuhý sníh, $24^1/_2$ dkgr. cukru k tomu přidej a tři. Pak dávej 14 žloutků jeden po druhém, $12^1/_2$ dkgr. neloupaných ustrouhaných mandlí, $12^1/_2$ dkgr. pistacií ustrouhaných a 7 dkgr. citronády. Forma se vymaže máslem, vyloží papírem máslem pomazaným a nechá se zvolna péci. Když vychladne, rozřízne se na 2—3 listy, které se pomažou zavařeninou, spojí se dohromady a pak se zdobí ledem nebo polévou.

Č. 1241. **Uherský tort.**

Utřeme jemně 15 dkgr. cukru s 10 žloutky, přidáme sníh z 8 bílků a 17 dkgr. mouky, dáme něco citronové kůry a naneseme 6 stejných listů na plech máslem pomazaný. Upečených 5 listů spojíme krémem: 20 dkgr. cukru, 7 žloutků, 25 dkgr. čajového másla, 4 dkgr. kakaa, trochu vanilky; vše dobře utřeme. Šestý díl, vrchol, praženým karamelem polijeme.

Č. 1242. I. **Kaštanový tort.**

$^1/_2$ kg. kaštanů se oloupe, spaří jako mandle, stáhne a nechá v mléce do měkka uvařit, 14 dkgr. mandlí se opaří a jemně ustrouhá. Kaštany, když jsou měkké, se scedí a nakrájejí na malé kousky. Utře se 10—14 dkgr. másla, k němu se přimísí 8—10 žloutků, $^1/_4$ kg. cukru, citronová kůra, utlučená vanilka, ustrouhané mandle a $^1/_2$ hodiny se to pilně tře. Potom se přimíchají k tomu kaštany,

3 lžíce maraschinu a posléze z 8 bílků sníh se lehce k tomu zamíchá. Dvě tortové formy vymažou se tence máslem, vysypou moukou, do každé dá se polovice těsta a nechá se to $^3/_4$ hodiny v horní troubě na třínožce a na plechu péci. Každých deset minut se formy o kousek otočí, aby byl tort všude stejně upečen; formy musí se přendavat, aby se nepekla jen zadní. Upečený jeden tort pomaž kaštanovou nádivkou, druhý naň přiklop a polij čokoládovou vařenou polévou. Nech dobře stydnouti a pak jej krášli navrchu libovolně, dle vlastního vkusu.

Č. 1243 II. **Kaštanový tort.**

10 dkgr. másla se utře s 25 dkgr. cukru, 10 žloutky, trochou citronové kůry a tlučené vanilky, až to zhoustne. Pak se přidají 3 deka sekaného citronátu, $^1/_2$ kg. vařených prolisovaných kaštanův a též i něco tlučené skořice; tře se to opětně asi $^1/_2$ hodiny; pak se do toho vmíchá 15 dkgr. neloupaných strouhaných mandlí, 1 deka rozsekané cukrované pomerančové kůry a dvě hrstky bílé strouhané housky, a po té tuhý sníh z 10 bílků. Tortová forma se vymaže máslem, vysype moukou, naplní těstem a nechá $^3/_4$ hodiny zvolna péci. Upečený tort polívá se čokoládovou polévou a krášlí zavařeným ovocem.

Č. 1244. III. **Kaštanový tort.**

Uvař do měkka 56 dkgr. kaštanů, oloupej a ustrouhej. Utři 28 dkgr. másla, až se zpění a zbělí, přidej 4 vejce a 6 žloutků, 14 dkgr. neloupaných ustrouhaných mandlí, 21 dkgr. tlučeného cukru, též s 1 citronu kůru a trochu skořice. Vymaž formu, vysyp houskou a dej zvolna péci. Může se to též péci na plechu jako tenká placka, z které se pak krájejí nebo vypichují kousky různého tvaru, jež plní se touto nádivkou: Uvař kaštany ve vodě tak dalece, až se dají oloupat. Oloupané dovař v mléce na měkko, prolisuj, přidej cukru a rumu dle chuti, plň ty kousky, spoj vždy dva dohromady a polij buď citronovou nebo rumovou polévou. Jsou výtečné.

Č. 1245. **Mřížkový tort.**

20 dkgr. másla, 14 dkgr. cukru, 20 dkgr. mouky, 20 dkgr. strouhaných mandlí, citronovou kůru zadělej 1 žloutkem a $^1/_2$ lžicí rumu; dobře těsto vypracuj, rozetři na máslem namazaný

plech a nech upéci. Po té potři upečený tort ořechovou nádivkou a dej do vlažné trouby osušiti. Posléze vstříkej na vrchní stranu tortu papírovým kornoutem mřížky z následujícího těstíčka: co váží 1 vejce tolik utlučeného cukru a polovinu váhy mouky. Cukr utři s 1 žloutkem a pak natřes z 1 bílku sníh zároveň s odváženou moukou. Tort nech oschnout a po té vtlač do mřížek zavařeninu kornoutem.

Č. 1246. I. Křehký tort.

Co váží 1 vejce tolik másla, mouky a polovic té váhy cukru. Dle toho, jak chceš míti tort veliký, vezmi vajec. Máslo utři s cukrem a trochou citronové kůry; pak přidej žloutky, opět hodně tři a posléze natřes sníh z bílků zároveň s odváženou moukou. Dej to do formy máslem vymazané, moukou vysypané asi na prst tlustě a tyto placky nech upéci. Potřebuješ na jeden tort dvě. Upečené a vychladlé, a to vždy placku, která tvoří spodní část tortu, pomaž zavařeninou a sněhem vanilkovým. Po té ji přiklop vrchní částí. Povrch tortu pokryj vrstvou vanilkového sněhu slazeného a ozdob zavařeným ovocem dle libosti.

Č. 1247. II. Křehký hnědý tort.

14 deka strouhaných i se slupkou mandlí, 14 deka másla, 10 deka cukru, 14 deka mouky, trochu skořice, hřebíčku, obé tlučené, citronovou kůru promni dobře na vále a pak zadělej se 2 lžicemi rumu. Peč a krášli jako předešlý.

Č. 1248. III. Křehký dvoubarevný tort.

28 deka másla, 28 deka mouky, 28 deka cukru a 14 deka jemně tlučených mandlí se dobře uhněte a na 4 díly rozdělí. Dva díly se zbarví strouhanou čokoládou ze 2 tabulek. Každý díl se zvlášť vyválí v kulatý koláč a dá upéci. Studené koláče se pomažou zavařeninou a střídavě se kladou na sebe, vždy jeden žlutý a jeden černý. Celý tort se polije čokoládovou nebo rumovou polévou a vyzdobí ovocem v cukru zavařeným. Také stačí pouze poléva.

Č. 1249. IV. Křehký tort s čokoládovou nádivkou.

Utři 14 deka másla; k tomu zamíchej jeden po druhém 2 žloutky a zase tři. Pak přimis 14 deka mouky, 14 deka cukru,

s $^1/_2$ citronu jemně sekané kůry a šťávy. Dobře to míchej asi $^3/_4$ hod., po té natřes do toho ze 4 bílků tuhý sníh. Vlij hmotu do tortové formy a nech $^1/_2$ hodiny zvolna péci. Vychladlý tort rozřízni ve výšce jeho na dvě polovice, naplň jednu nádivkou, slož na ni druhou a polij celý tort čokoládovou polévou.

Nádivka: Nech svařit mléko s čokoládou a cukrem hodně do husta; pak to odstav a míchej tím, až vystydne.

Č. 1250. I. Tort z máslového těsta.

Upracuj ze 14 deka másla máslové těsto; kulatá tortová forma s odpínacím kruhem se vymaže syrovým máslem a vyloží se jak dno tak i kruh formy máslovým těstem. Nejdříve se vylepí odepínací kruh pruhem těsta, který musí býti v kruhu o něco širší, aby sahal kousek těsta na dno formy, sice by vytekla nádivka. Pruh se pevně přitiskne na kraj formy, aby nespadl, dno pak se po krajích rovněž přitiskne. Forma takto vyložená se naplní touto nádivkou: 14 deka cukru se hodně utře s 5 žloutky; k tomu dá se 14 deka jemně strouhaných mandlí, trochu citronové kůry a tře se to $^1/_2$ hodiny; naposled přidá se ze 3 bílků tuhý sníh. Když je tím forma naplněna, dá se to do trouby a nechá $^3/_4$ hodiny péci. Z máslového těsta udělá se ještě kulaté víko, silnější než dno, a nechá se zvláště péci jako obyčejné máslové těsto; když je tort již na míse, dá se víko nahoru a potom se teprve tort krájí.

Č. 1251. II. Tort z máslového těsta.

Máslové sladké těsto se na nůž tlustě rozválí, udělají se z něho 3—4 kulaté placky velikosti většího talíře, propíchají se vidličkou, by nedostaly puchýře, nechají se vystydnout a plní následující nádivkou: Jablka se udusí s cukrem, prolisují a namíchá se do nich několik lžic maraschinu. Pomazané placky skládají se jedna na druhou, načež buď navrchu posypou se cukrem, neb obloží se vanilkovým sněhem, s kterým se dají do vlažné trouby na okamžik oschnout.

Č. 1252. Sypký tort.

28 dkgr. másla utři s 32 dkgr. cukru; po té přidávej 6 žloutků jeden po druhém, 28 dkgr. mouky, 20 dkgr. neloupaných strouhaných mandlí, tři zase a pak lehce vmíchej do

toho sníh ze 6 bílků. Nech tort ve dvou máslem vymazaných formách do růžova upéci. Jednu placku potři zavařeninou a druhou na ni přiklop. Kornoutkem pak vystřikuj na tort mřížky ze španělského sněhu a nech ve vlažné troubě osušiti.

Č. 1253. Pískový tort skládaný.

25 dkgr. másla se utře; po té se přidá 28 dkgr. cukru tlučeného a prosátého, 4 vejce, a zase se pilně tře. Pak se dá s $^1/_2$ citronu kůra a šťáva a naposledy 28 dkgr. bramborové mouky. Do tortové formy máslem vymazané a moukou vysypané dá se těsta vždy na prst tlustě a nechá se péci, až se všechno těsto vypotřebuje. Upečené placky spojují se španělským sněhem mandlovým č. 993; též i povrch se jím ozdobí, jakož když sníh v troubě oschl, poklade se zavařeným ovocem.

Mohou se dáti k tomu 4 lžíce rumu a žádná citronová šťáva, čímž se poněkud změní. Taktéž se může péci ze všeho jeden tort ve formě placky, který se vyzdobí na povrchu mandlovým sněhem.

Č. 1254. I. Linecký tort.

$^1/_4$ kg. spařených loupaných mandlí utluč s $^1/_2$ kg. cukru, pak dej $^1/_2$ kg. másla a $^3/_4$ kg. mandlí na vál, k tomu 12 vařených, na sítě protlačených žloutkův, a dobře to ve studenu rozdrol; přidej citronové kůry, málo to osol, vmíchej do toho utlučené mandle s cukrem, 4 žloutky to zadělej a dobře to propracuj. Nech ve studenu odpočinouti a po té to válečkem rozválej; dej na tortovou máslem vymazanou formu. Dříve kousek těsta si odřízni a z toho tvoř přes příč na těstě mřížky z vyválených těstových hůlek, a celý tort pomaž rozkloktaným vejcem; pak to nech zvolna hodinu v troubě péci; když to jest upečeno, nadívej čtverečky zavařeninou.

Těsto se nesmí příliš dlouho rukama vypracovávati, sice zlojovatí.

Menší poměr: 28 dkgr. másla, 6 žloutků na tvrdo vařených, 7 dkgr. mandlí a 14 dkgr. cukru; 1 žloutkem to zadělej.

Č. 1255. II. Linecký tort.

14 dkgr. másla, 14 dkgr. mouky, 14 dkgr. pařených strouhaných mandlí, trochu citronové kůry, tlučeného hřebíčku a sko-

řice, 10—14 dkgr. cukru, 8 na tvrdo uvařených lisovaných žloutků, to všechno dohromady smíchej, 1 žloutkem zadělej těsto, vyválej z toho placku, kulatě vykroj, z odříznutého těsta dělej mřížky na tort a kolem poklaď kraj. Dej tort na plech nebo do formy zvolna 1 hodinu péci. Upečený posyp cukrem a do těch čtverečků kornoutem vytlačuj zavařeninu.

Č. 1256. **Černý linecký tort.**

Na vál dá se 20 dkgr. mouky a rozdělí se na dva díly: k jednomu dají se dvě tabulky rozstrouhané čokolády, 2 na tvrdo vařené žloutky, 2 žloutky, trochu tlučené skořice a trochu citronové kůry. Do druhého dílu rozdrobí se 14 dkgr. másla, 14 dkgr. ustrouhaných neloupaných mandlí a oba díly smíchají se pak dohromady. Hodně se to na vále propracuje a naposled přidá se ještě 14 dkgr. cukru. Když je těsto dosti vypracováno, nechá se 1 hodinu odpočinout. Pak se vezme tortová forma, těsto se vyválí, vykrojí se kulaté dno, jak je forma veliká, z ostatního těsta vyválejí se tenké šišličky, z nichž se udělají přes tort mřížky. Tort pomaže se vejcem a nechá 1 hodinu zvolna péci. Když jest upečen, naplní se mřížky zavařeninou jako při bílém lineckém tortu, a posype se cukrem.

Č. 1257. **Skládaný linecký tort.**

(Poměr pro 25 osob.)

75 dkgr. mouky, 50 dkgr. másla, 20 dkgr. cukru, trochu vanilky, 18 na tvrdo vařených protlačených žloutků, zadělej těsto 1 žloutkem, dobře je propracuj, rozválej na šest kulatých placek, vykroj dle tortové formy a nech na vymazaném plechu upéci. Upečené placky potři jahodovým sněhem španělským a slož na sebe; týmž krémem potři celý tort a vystřikuj z něho kornoutkem do kruhu malé kopečky a mezi každý vlož jednu čerstvou jahodu.

J i n ý p o m ě r n a m e n š í t o r t: 29 deka másla, 10 deka cukru, citronovou kůru, vanilku, 7—8 na tvrdo vařených a sítem prolisovaných žloutkův a 30—37 deka mouky. Z toho 3—4 placky. Pomaž každou zavařeninou, klaď na sebe a ozdob tort růžovým ledem.

Na místě zavařeniny můžeš tortové placky mazati hustou smetanovou pěnou mandlovou. Viz č. 998. Povrchu se pak polévá některou bílou polévou nebo ledem.

Č. 1258. **Eliščin tort.**

Utři 25 deka másla, až se zpění; pak přidávej jeden po druhém 6 žloutků, 15 deka cukru, vyceď tam šťávu z 1 citronu a ostrouhanou kůru. Dobře to utři. Posléze lehce do toho natřes ze 6 bílků tuhý sníh s $^1/_2$ kilem mouky. Upeč z toho tenké placky ve vymazaných tortových formách, a to do zlatova. Upečené placky klaď na sebe a pomaž je vždy malinovým sněhem, než na ně druhou přiklopíš. Celý tort polij buď sněhem malinovým nebo jiným.

Č. 1259. **Sachrův tort.**

Tře se 6 dkgr. másla, přidá se 6 žloutků jeden po druhém, 12 dkgr. prosátého cukru, kousek utlučené vanilky, citronová kůra, 6 dkgr. strouhané čokolády a tře se opět. Pak se přidá 6 dkgr. neoloupaných rozstrouhaných mandlí, 6 dkgr. mouky a ze 6 bílků sníh. Lehce se vše zamíchá, vlije do připravené formy a nechá zvolna 1 hodinu péci. Druhý den se tort v půli rozřízne, namaže zavařeninou a opět spojí. Navrch se polije buď bílým ledem nebo čokoládovou polévou. Krášlí se ovocem.

Č. 1260. **Annin tort.**

28 dkgr. cukru, 12 žloutků 1 hodinu tři, pak dej 28 dkgr. neloupaných strouhaných mandlí, 106 gr. citronády, z 10 bílků tuhý sníh, trochu skořice, květu, nového koření, ke konci 4 lžíce jemné smažené housky; formu zcela neplň a zvolna peč.

Č. 1261. **Listový tort.**

24$^1/_2$ dkgr. másla, 28 dkgr. mouky, jeden žloutek, 7 dkgr. vanilkového cukru dohromady spracuj a udělej z toho 7—8 kulatých listů dle tortové formy. Dej do trouby do zlatova upéci. Pak udělej následující pěnu: Dej na mísu 4 lžíce meruňkové marmelády, 1 lžíci tlučeného cukru, 2 bílky a tři $^1/_2$ hodiny. Pak přidej 2 bílky a zase $^1/_2$ hodiny tři, k posledu přimíchej ze 4 bílků tuhý sníh a naplňuj tím ty listy a klaď jeden na druhý. Vrchní list se může dle libosti nechati prázdný a posypati jen cukrem, nebo se může také okrášliti tím krémem. Ve vlažné troubě se to nechá ještě usušiti.

Č. 1262. Pischingrův tort.

14 dkgr. čokolády rozředí se ve 12 lžicích dobré smetany na plotně. Vanilky se přidá dle libosti. Nyní se rozkloktá 13 dkgr. cukru, 1 žloutek, 1 lžíce smetany, to se k tomu přidá, dobře smíchá a na vlažné plotně stále kloktá, až to zhoustne. Když jest to dosti husté, odstav to s plotny a kloktej stále, až to vychladne. Při kloktání přidávej 14 dkgr. čajového másla na malé kousky rozkrájeného. Vlažným tímto krémem se plní karlovarské oplatky, skládají na sebe a nechají v chladném místě vystydnout.

Č. 1263. Jablkový tort.

80 dkgr. mouky, 30 dkgr. másla, 20 dkgr. tlučeného cukru, trochu citronové kůry, 4 žloutky, 2 celá vejce, dobře se vše promíchá, vypracuje, rozválí na tenko a dle tortových forem se vykrajují placky, které se vejcem potrou a dají na máslem pomazaný plech zvolna péci. Vždy dvě a dvě placky tvoří jeden tort. Na jedné z těchto dvou placek se za syrova kulatou trubičkou vykrojí dírky, druhá zůstane hladká. Mezitím se upraví jablková nádivka, do které se přidá zavařenina z kdoulových jablek. Hladká placka se nádivkou vždy vysoko namaže a přiklopí druhou, na kteréž jsou za syrova kulatou trubičkou vykrajované dírky. Upečené se krájejí na trojhrany a sypou se cukrem.

Menší poměr: 14 deka mouky, 8 dkgr. másla, 4 dkgr. cukru, 1 žloutek a citronová kůra. Z toho 2 placky.

Č. 1264. Rosolovaný jablkový tort.

Jablka se oloupají, nakrájejí na tenké koláčky, pak odváží, aby jich bylo $^1/_2$ kila. 14 deka mandlí se spaří, oloupe a nakrájí na nudličky; 14 dkgr. citronády a 7 dkgr. pomerančové kůry se též na nudličky nakrájí. Pak se vymačká ze 2 pomerančův a ze 2 citronů šťáva a nechá se 75 dkgr. cukru hustě zavařit. Když je to dost husté, přidají se k tomu jablka a míchá se tím ustavičně, až je z toho hustá kaše. Pak se to dá s plotny a míchá se tím opět, až to vychladne. Po té přidá se 1 celé vejce, nakrájené mandle, citronáda s pomerančovou korou a dobře se to zamíchá. Tortová forma vymaže se syrovým máslem, vyloží celá bílými oplatky, vychladlá kaše dá se do ní, urovná v ní hladce namočeným nožem, potře také nahoře vodou, vysype cukrem a nechá se $^3/_4$ hodiny zvolna péci. Pak odstraní se kruh formy, a tort ozdobí se hubinkami.

Č. 1265. **Ovocný tort.**

14 deka cukru se tře s 8 žloutky $^1/_2$ hodiny, pak se přidá z 8 bílků tuhý sníh a 14 deka mouky. Mouka dává se zároveň se sněhem a přílišně už se tím nemíchá. Po té se k tomu přimísí 11 deka ocukrovaného ovoce na kostečky nakrájeného, kousek citronády též na kostečky nakrájeného a míchá se to opět. Tortová forma vymaže se máslem, dno pokryje se bílými oplatky, těsto se do ní vlije a peče zvolna $^3/_4$ hodiny. Pak odepne se kruh formy, a když tort vychladl, polije se vařenou rumovou polévou a libovolně se ozdobí.

Č. 1266. **Vanilkový tort.**

14 dkgr. jemně tlučeného cukru se tře s 2 vejci a 2 žloutky $^1/_2$ hodiny, přimíchají se k tomu 2 tabulky strouhané čokolády, hodně vanilky, 106 gr. mouky a ještě se to míchá $^1/_4$ hodiny, načež se přimísí k tomu 7 deka rozpuštěného a vychladlého másla a ze 2 bílků sníh. Zvolna se peče.

Č. 1267. **Punčový tort.**

Dej do větší nádoby 28 dkgr. cukru na jednom citronu utřeného, 5 celých vajec, 5 žloutků, přistav na oheň a neustále metlou šlehej. Těsto však nesmí být příliš horké, jen tak, co by v něm prst vydržel. Když počne houstnout, vezmi je s ohně a neustále jím míchej, až je studené a bílé. Nyní do něho přimíchej 16 dkgr. mouky a plň máslem dobře vymazanou a moukou vysypanou formu a peč 1 hodinu. Když je tort upečen, nech jej několik hodin stát, pak rozřízni podél šíře na tři díly, polij dobrým punčem a každý díl namaž zavařeninou. Nyní slož všechny díly na sebe, pomokři ještě punčem a nech několik hodin stát, aby dobře uschl, a polij bílou citronovou polévou.

Č. 1268. I. **Pomerančový tort.**

Otři 14 dkgr. cukru na kůře 1 pomeranče a míchej pilně s 10 žloutky, až to zhoustne; po té přidej šťávu ze dvou menších pomerančů nebo z jednoho velikého, 14 dkgr. mouky, 10 až 17 dkgr. strouhaných pařených mandlí a lehce vmíchej z 10 bílků tuhý sníh. Dej do tortové formy máslem vymazané, moukou vysypané a nech v mírně teplé troubě asi 1 hodinu péci. Vychladlý tort rozkrojí se v půli, pomaže zavařeninou nebo pome-

rančovým krémem, pokryje vrchní půlí, polije bílým ledem nebo pomerančovou polévou a krášlí libovolně.

Č. 1269. II. **Pomerančový tort.**

$^1/_4$ kg. cukru na kůře dvou pomerančův otřeného šlehej se 12 žloutky v nádobě, která stojí v hrnku žhavé vody, až to zhoustne; pak odstav a míchej, až úplně vychladne. Vmíchej do vychladlé hmoty 8 dkgr. bramborové, 8 dkgr. obyčejné prosáté mouky a s ní současně tam natřásej z 10 bílků tuhý sníh. Dej do formy máslem vymazané a moukou vysypané a nech zvolna péci. Když je tort upečený a vychladlý, rozřízni jej a polij svařeným cukrem smíšeným s malou částí výtečného rumu, aby byl šťavnatý; po té přikryj druhou polovinou a potři vrchem nejprve rumovou polévou pomerančovou č. 1210 a na ni klaď žlutý pomerančový led č. 1194.

Č. 1270. I. **Ořechový tort.**

30 dkgr. cukru utři se 16 žloutky, až je to husté; pak do toho přidej 7 deka rozkrájené citronády, trochu citronové kůry, 30 dkgr. rozstrouhaných vlaských ořechů, 7 dkgr. strouhaných neloupaných mandlí, 7 dkgr. mouky, 7 dkgr. strouhané housky, a vše vmíchej do toho zároveň s tuhým sněhem ze 12 bílků. Dávej těsto do formy máslem vymazané, moukou vysypané a nech tort 1 hodinu v troubě zvolna péci. Vychladlý tort polívej polévou bílou a krášli jej dle libosti.

Může býti též i 14 žloutkův a 14 deka mouky; v tomto případě se houska zase vynechá.

Č. 1271. II. **Ořechový tort.**

25 dkgr. cukru tři s 10—14 žloutky, přidej 18 dkgr. strouhaných vlaských ořechů, 7 dkgr. neloupaných strouhaných mandlí, 5 dkgr. sekané citronády, trochu vanilky, citronové kůry, 2 lžíce mouky a posléze lehce natřes sníh ze 6 bílků. Těsto dá se do formy máslem vymazané, moukou vysypané a nechá se při mírném žáru péci. Upečený rozřízni v půli, spodní část potři ořechovou nádivkou nebo zavařeninou, pokryj druhou polovinou, okrášli bílým ledem, půlkami ořechů nebo potři malinovou huspeninou a polij ledem.

Ořechová nádivka: Utluč 14 dkgr. ořechů, při tlučení polívej mlékem, aby z nich bylo tuhé těsto, pak z 1 bílku tuhý sníh a 10 dkgr. cukru.

Č. 1272. III. **Ořechový tort.**

14 dkgr. másla, 14 dkgr. tlučeného cukru, 14 dkgr. jemně strouhaných spařených mandlí, 14 dkgr. mouky, pomerančovou sekanou kůru, 1 žloutek dobře dohromady sluč a vypracuj; po té těsto vlož do tortové formy. Vyválej z toho těsta tyčinku, polož ji na okraj placky a přimáčkni k formě; peč tort zvolna. Utluč ze tří bílků tuhý sníh, přidej 20 dkgr. umletých vlaských ořechů, 14 dkgr. tlučeného cukru, smíchej to, naplň tort tou nádivkou a nech zvolna oschnout. Po té žloutkovým ledem naplň papírový kornout a tvoř přes tort mřížky; nech oschnout v troubě do bleděžluta, mezi mřížky vtlač pak zavařeninu a kolkolem tort potři citronovým ledem.

Č. 1273. IV. **Ořechový tort.**

Utři hodně 12 žloutků se 40 dkgr. cukru, trochou vanilky a třemi tabulkami strouhané čokolády. Pak přidej trochu rozsekané citronády, trochu pomerančové kůry cukrované a rozsekané, 9 gramů pražené tlučené a prosáté kávy; konečně 40 dkgr. tlučených vlaských ořechů tam s hodně tuhým sněhem ze 12 bílků zamíchej. Vymaž tortovou formu máslem, vysyp moukou, vlij těsto do ní a nech zvolna $^3/_4$ hodiny péci. Když tort vychladne, polij jej rumovou polévou: dej do mísy $^1/_4$ kg. cukru, z jednoho citronu šťávu, 2 lžíce rumu a tři $^1/_2$ hodiny; pak přidej do toho trochu vody, opět trochu utři a pak tím polij tort; nech oschnout a krášli jej dle libosti.

Vychladlý tort se může také rozříznouti; spodní část namaže se zavařeninou a pokryje ořechovou nádivkou. Pak se vrchní část zase na to přiklopí a polije citronovou polévou. Nech jej ve vlažné troubě osušit a zdob dle libosti.

Jiný poměr: 28 deka cukru, 10 žloutků, 30 deka ořechů, z 8 bílků tuhý sníh a 6 deka čokolády.

Č. 1274. V. **Ořechový tort.**

8 žloutků a 28 dkgr. cukru se $^1/_2$ hodiny tře, pak se dá do toho něco vanilky, 28 dkgr. utlučených nebo ustrouhaných vlaských ořechů, 4 lžíce strouhané housky a z 8 bílků sníh.

Forma se vymaže máslem a vysype. Tort se musí zvolna hodinu péci; druhý den se v půli rozkrojí, udělá se smetanový krém a dá se dovnitř, navrch se udělá citronová poléva.

Č. 1275. I. Oříškový tort.

(Poměr na tři torty.)

21 dkgr. loupaných strouhaných mandlí, 21 dkgr. vyloupaných a pak ustrouhaných oříšků lískových, vážených až po vyloupání, a 42 dkgr. cukru zadělej s 10 bílky; přidej 21 dkgr. mouky, 14 dkgr. piškotových drobtův a lehce do toho vmíchej sníh ze 30 bílků. Z toho těsta upeč na máslem vymazaném, papírem pokrytém plechu kulaté placky, které pak kávovou nádivkou nebo krémem namaž a na sebe skládej.

Č. 1276. II. Oříškový tort.

Z 10 bílků ušlehej tuhý sníh, přimíchej do něho lehce 28 deka ze skořápek vyloupaných a ustrouhaných lískových oříšků, 28 deka cukru, kousek tlučené vanilky a 8—9 deka citronátu. Peč $^3/_4$ hodiny ve vymazané formě a krášli polévou.

Č. 1277. I. Mandlový tort.

$^1/_4$ kg. cukru se tře se 14 žloutky, až je to hodně husté. Pak se přidá $^1/_4$ kg. nespařených, jemně ustrouhaných mandlí, 7 dkgr. na kousky nakrájeného citronátu, 2 plné lžíce strouhané housky, něco skořice a ještě méně hřebíčku. Mandle, citronát a houska se jen lehce do těsta zamíchají a netře se to již; naposled zamíchá se k tomu lehce ze 6 bílků tuhý sníh. Dvě stejně velké tortové formy vymažou se syrovým máslem, vysypou houskou, do každé se dá polovice těsta a dají se na plech na třínožku do trouby $^3/_4$ hodiny zvolna péci. Pak se jeden tort pomaže oříškovou nádivkou, druhý se naň položí a celek polije se některou polévou.

Č. 1278. II. Mandlový tort.

Utři velmi důkladně 16 dkgr. cukru s 8 žloutky, citronovou korou a vanilkou, až to zhoustne; přidej pak 14 dkgr oloupaných strouhaných mandlí a opět tři. Utluč z 8 bílků tuhý sníh a vmis do toho 3 deka bílé prosáté housky; lehce vše

promíchej, vlij do tortové formy máslem vymazané, moukou vysypané a nech zvolna $^3/_4$ hodiny péci. Když tort vychladne, polij jej nějakou polévou, nejlépe pomerančovou, a krášli dle libosti.

Č. 1279. III. Mandlový tort.

Smíchej 28 deka cukru s 28 deka mandlí, 8 vejci, 10 žloutky; pak připoj něco citronové kůry a hrsť strouhané housky. Všechno do mísy vlož a tři to současně, až to zhoustne. Formu vymaž máslem, vysyp houskou a peč hodinku. Tort zdob po libosti.

Č. 1280. IV. Mandlový tort.

17$^1/_2$ deka mouky a 21 deka jemně tlučených sladkých mandlí smíchej. Po lžicích přidávej 28 deka cukru a po jednom 12 žloutků. Stále to tři, přimis něco citronové kůry, 10$^1/_2$ deka čerstvého rozpuštěného převařeného másla na to nalij a ze 12 bílků tuhý sníh. Dobře to zamíchej a dej do vymazané tortové formy péci; vystydlý tort polij cukrovanou polévou.

Dáš-li na místě mandlí lískové nebo vlaské oříšky, máš opět tort oříškový.

Č. 1281. V. Mandlový tort.

10$^1/_2$ dkgr. oloupaných rozemletých mandlí a 14 dkgr. cukru utři dobře se 3 žloutky. Pak přidej do toho 3$^1/_2$ dkgr. strouhané housky a dle libosti vanilky. Pak udělej ze 3 bílků tuhý sníh, lehce do toho vmíchej a zvolna peč.

Č. 1282. VI. Mandlový černý tort.

25 dkgr. cukru utři se 16 žloutky; pak přidávej k tomu 5 dkgr. pomerančové kůry, 5 dkgr. citronátu, obé na nudličky nakrájené, trochu hřebíčku, skořice, 2 tabulky ustrouhané čokolády, 25 dkgr. se slupkou strouhaných mandlí, 4 lžíce strouhaného osušeného chleba, citronovou kůru a ke konci vmíchej ze 16 bílků tuhý sníh. Do vymazané máslem, moukou vysypané formy dej ho péci. Můžeš tort takto krášlit: vychladlý rozřízni v půli, potři zavařeninou, zase přiklop a polij čokoládovou polévou. Na vrchu zdob jej ovocem nebo cukrovinkami.

DVACÁTÝ DRUHÝ DÍL.

Zákusky k čaji.

Č. 1283. I. **Houskové řízky.**

10 housek nakrájí se na lístky (3 lístky na osobu, pro 20 osob 10 housek); 10 vajec uvaří se na tvrdo, oloupe, bílky se jemně usekají a žloutky se 7 deka másla na sítě se promačkají, 7 sardelí utře se na 7 deka másla a rovněž se na sítě promačká, ale ne k těm žloutkům! $^1/_4$ kg. uzeného vařeného libového masa se jemně rozseká. Lístky z housek se po obou stranách pomažou rozpuštěným máslem a nechají se v troubě okorat. Potom se polovice jich pomaže sardelovým máslem a posype bílky; druhá polovina pomaže se žloutky a posype uzeným masem. Takto ozdobené řízky houskové již se nedávají péci, ale nesou se hned na stůl.

Č. 1284. II. **Houskové řízky.**

Nakrájejí se lístky z housek. Nejlépe učiníme, když si u pekaře objednáme už k tomu dlouhý kulatý bílý chléb anebo houskovou šišku, z níž se lépe krájejí stejné řízky.

Tyto lístky z housek mažou se čerstvým nebo sardelovým máslem a po té se rozmanitě zdobí.

Č. 1285. **Housky s jazykem.**

Pomažeme skrájené housky chutným t. zv. čajovým máslem a na ně poklademe vždy řízek uzeného jazyku.

Č. 1286. Housky s uzeným masem.

Na řízky máslem namazané nasype se usekané maso z uzené kýty.

Anebo: Na každý řízek položí se tenký lístek téhož masa.

Č. 1287. Housky vejci zdobené.

Na řízky máslem mazané nasypeme buď sekaný na tvrdo vařený bílek, buď žloutek, buď celé vejce. To se může na míse střídati.

Č. 1288. Housky sardelové.

1. Řízky namažeme sardelovým máslem.
2. Řízky namažeme máslem a na ně klademe očištěné na dlouhé kousky skrájené sardele, které stočíme buď do kotouče, buď z nich utvoříme mřížky.

Mohou se též prosýpati krájeným tvrdým žloutkem.

Č. 1289. Housky s masem.

Na řízky máslem mazané nasype se sekané pečené maso telecí nebo z koroptví atd.

Č. 1290. Housky s paštikou.

Na housky dle č. 1283 okorané namaže se jakákoliv paštika nebo salmi chutné.

Taktéž se mohou dříve máslem čerstvým pomazati a pak teprve paštikou.

Také se tak kaviarem mažou.

Č. 1291. Chlebové řízky.

Obyčejný chléb se nakrájí na lístky as na prst tlusté. Z těchto se vykrajují formičkou kulaté koláčky, pomažou se na jedné straně buďto sardelovým nebo dobrým obyčejným máslem a vloží se vždy mezi dva řízky šunky. Navrchu se také pomažou máslem a krášlí podobně jako houskové řízky, uvedené pod číslem 1283.

Č. 1292. **Harlekýnský chlebíček.**

14 dkgr. másla, 14 dkgr. jemně utřených a prolisovaných sardelí tře se, až se zpění. Nyní se rozkrájí na kostky 1 uzený vařený jazýček, 37 deka vařeného uzeného masa (libové nebo šunka), 3 na tvrdo vařená vajíčka, 3 malé kyselé okurky a lžíce kaparů. To se s tím sardelovým máslem utřeným smíchá ve hmotu. Dlouhá šiška ze žemličkového těsta (nesmí být sladké) v půli se překrojí, střídka se odstraní a každá polovička uvnitř té dutiny sardelovým máslem se vymaže. Po té se dutina pevně zaplní připravenou směsí a šišky nechají se přes noc u ledu nebo ve chladném místě utuhnouti. Druhý den se to na tenké řízky nakrájí. Ale lépe, když to stojí déle.

Č. 1293. **Suchárky k čaji.**

Utři dobře 25 dkgr. másla, přidej 4 celá vejce a 1 žloutek, trochu citronové kůry, 16 dkgr. cukru, osol a opět tři pilně. Vmíchej 60 dkgr. mouky, 5 dkgr. kvasnic a 10 dkgr. sekaných loupaných mandlí. Z toho utvoř dva pruhy na máslem mazaný plech, dej do chladna skynout a po té upéci. Upečené skrájej na tenké řízky, obal v cukru s tlučenou skořicí smíšeném a dej do trouby oschnout.

Č. 1294. **Anýzové suchárky.**

(Též se hodí k čokoládě.)

28 dkgr. cukru šlehej na plotně se 4 celými vejci a 6 žloutky do tepla, odstav a šlehej, až se to zpění do husta, pak vmíchej 20 dkgr. mouky a trochu anýzu. Utvoř z těsta šišku na máslem mazaný plech a nech péci; po vychladnutí skrájej na drobné suchárky.

Č. 1295. **Pečivo k čaji.**

28 dkgr. mouky, 14 dkgr. másla, 3—4 žloutky, kvásek ze 2—3 deka droždí, kousek utlučeného cukru, osol to, spracuj v těsto a vyválej. Z těsta vykrájej trojhránky, z nich sbal rohlíčky neb utvoř tyčinky, srdíčka, věnečky, pletenky, malé vánočky, preclíčky atd., klaď na máslem vymazaný plech, nech skynout, po té pomaž vajíčkem, posyp mákem nebo kmínem se solí a nech je péci.

Č. 1296. **Písmenky k čaji.**

Ze 4 bílků udělej tuhý sníh a s 28 dkgr. cukru tři to velmi dlouho, až to dostane lesk. Pak přidej 17½ dkgr. mouky a tři opět delší dobu, načež kornoutem vytlačuj písmenky na plech voskem pomazaný. Nech je 2 hodiny odpočinouti a pak zvolna peč.

Č. 1297. I. **Tyčinky k čaji.**

16 dkgr. strouhaných neloupaných mandlí nebo lískových oříšků, 16 dkgr. mouky, 14 dkgr. cukru, 4 dkgr. másla, trochu citronové kůry, tlučené skořice a hřebíčku zadělej s 1 vejcem na vále, vypracuj a tvoř malé tyčinky; klaď je na plech voskem potřený a nech péci. Druhý den potři je polévou.

Č. 1298. II. **Tyčinky k čaji.**

Rozemni 10 dkgr. másla v 25 dkgr. mouky a 10 dkgr. cukru, zadělej s 2 žloutky a mlékem, osol a přidej trochu citronové kůry. Těsto dobře vypracuj, tvoř z něho širší tyčinky, pomaž vejcem, posyp mandlemi a cukrem hrubě tlučeným. Nech péci na plechu máslem mazaném.

Č. 1299. III. **Tyčinky k čaji.**

½ kila mouky, ¼ kila másla, 2 deka droždí osol a mléka dej, co třeba na tuhé těsto. Z toho tvoř jako stéblo tlusté tyčinky, klaď na plech máslem vymazaný, pomaž je žloutkem, posyp kmínem a solí, nebo mákem, nebo pouze solí a prudce je upeč.

Č. 1300. IV. **Tyčinky k čaji.**

Utři 14 dkgr. másla se 2 žloutky, přidej 21 dkgr. mouky a 2 dkgr. droždí. Osol těsto a dobře vypracuj, pak nech skynout. Z těsta vyválej na vále jemné tyčinky, pomaž vajíčkem, posyp kmínem se solí a dej péci.

Č. 1301. **Preclíčky k čaji.**

Rozdrob na míse 80 dkgr. mouky s ½ kg. másla a 16 dkgr. cukru; pak přidej kávovou lžičku soli, trochu citronové kůry, dobře všechno dohromady rozemni a zadělej to s 5 dkgr. při-

praveného droždí zároveň s 8 žloutky. Dle potřeby dej smetany. Dobře to vypracuj, až se těsto mísy nechytá; nech pak těsto vykynout. Vykynuté těsto rozválej a vykrajuj z něho preclíčky nebo věnečky. Klaď je na nevymazaný plech, pomaž rozkloktaným vejcem, posyp rozsekanými oloupanými mandlemi, trochu nech odpočinout a pak dej péci.

Č. 1302. Cukrovinky k čaji.

Ze 3 bílkův ušlehej tuhý sníh; pak k tomu vlij 14 dkgr. cukru vařeného a nech vychladnout. K tomu přidej 14 dkgr. umletých oloupaných lískových oříškův a trochu vanilky. Plech pomaž voskem a kornoutem vytlačuj naň různé cukrovinky.

DVACÁTÝ TŘETÍ DÍL.

Krémy, rosoly a bomby.

Č. 1303. Vanilkový krém.

(Vařený.)

Uvař $^1/_2$ litru sladké smetany s kouskem vanilky; když je ve varu, zakloktej ji se 6 žloutky, 1 vejcem rozkloktaným v částce studené smetany, s cukrem a lžičkou mouky. Šlehej tím na plotně pilně, až to zhoustne; po té hrnek odstav a šlehej, až krém vystydne. Vymaž formu máslem a vysyp moukou, nebo namoč formu ve studené vodě a dej do páry na hodinu vařiti. Vyklop a vyzdob šlehanou smetanou.

Č. 1304. Kávový krém.

21 dkgr. světle pálené kávy hodí se do $^1/_4$ litru horké vody, přikryje se a nechá vychladnout. Upálí se 14 dkgr. cukru do hněda, káva se do toho vlije a dá se povařit.

Utře se 13 žloutků se 14 dkgr. cukru, káva se k tomu po troškách přidává, jakož i dva žejdlíky vařící smetany, načež se tím míchá, až to zhoustne. Po té se k tomu přimísí ještě $3^1/_2$ dkgr. čištěného želatinu, vlije se to do formy olivovým olejem vymazané a dá se k ledu.

Č. 1305. Ananasový krém.

$^1/_2$ litru husté sladké smetany ušlehej, přidej 4 kolečka nakládaného ananasu v cukru, která na kostky skrájíš, se šťavou z nich (4 lžíce) hodně to promíchej, dej do formy k tomu určené,

papírem vyložené, pevně ji zavři, svaž motouzem a dej do roztlučeného nasoleného ledu na 2 hodiny zmrznouti. Když se krém má nésti na stůl, ponoří se forma do vlahé vody, otře se a pak se rosol opatrně vyklopí. Potom jej ozdob bílou nebo barevnou smetanovou pěnou.

Č. 1306. Jahodový zmrzlý krém.

Ušlehá se hustá smetanová pěna; po té se k ní připojí šťáva jahodová nebo rosol a přibarví se několika kapkami alkermesové šťávy, by to zrůžovělo. Pak se to vlije do forem, které se bílým papírem vyloží, zavážou se pevně motouzem a dají se do rozsekaného, solí prosypaného ledu zmrznouti.

Č. 1307. Zmrzlý krém z čerstvých jahod.

Prolisuj jahody na mísu, přidej k nim tlučeného cukru dle jejich množství a zaceď je šťavou z citronu. Dáš-li jí více, tím líp to pak stydne. Pečlivě tím míchej, až to zhoustne. Ušlehej hustou pěnu smetanovou, vlij umíchanou šťávu do ní, dobře to promíchej a plň tím formy uvnitř i na víku papírem obložené. Uzavři formu, zavaž motouzem a postav do ledu drobně rozsekaného na $2\frac{1}{2}$ hodiny.

Taktéž se upravuje z malin.





Obr. č. 20. **Formy na rosoly.**

Č. 1308. Smetanový rosol.

5 deka vyzího měchýře se nechá vařiti ve 3 žejdlících studničné vody se $3\frac{1}{2}$ deka cukru. Nechá se malou chvíli klokotem povařiti, pak se odtáhne a musí se na kraji plotny mírně vařiti tak dlouho, až je té tekutiny jen polovička. Utluče se 42 deka

cukru, dá se k němu 16 žloutků, 1 proutek jemně tlučené vanilky a tře se to do husta. Zatím nechá se svařiti $^{1}/_{2}$ litru smetany a když vystydla, přilívá se po kapkách k tomu cukru se žloutky. Po té se to dá na kraj plotny a míchá se tím tak dlouho, až to zhoustne. Nesmí se to však vařiti. Potom se to promačká sítem, tekutina z vyzího měchýře promačká se k tomu a míchá se to tak dlouho, až to vychladne. Po té se utluče 1 litr sladké smetany, až je hustá jako z bílků sníh, zamíchá se to k těm žloutkům a dá do dvou forem provencalským olejem vymazaných; formy postaví se do ledu, který se posype tlučeným salmiakem nebo ještě lépe kamennou solí, a nechají se tam tak dlouho, až se má rosol nésti na stůl. Pak se vyklopí.

Č. 1309. I. **Vanilkový rosol.**

$^{8}/_{10}$ litru smetany ušlehej v pěnu; přidej 14 dkgr. vanilkového cukru, 28 gr. želatinu vyčištěného a procezeného, zamíchej to dobře a po lžičkách dávej do formy k ledu. Ustydlý rosol vyklop a ozdob zavařeným ovocem.

Č. 1310. II. **Vanilkový rosol.**

Ušlehej v dlouhém hrnku na plotně $^{1}/_{2}$ litru smetany, 5 žloutků, 8 dkgr. cukru a celý kus netlučené vanilky, až to hodně zhoustne; pak to odstav a šlehej, až to vystydne. Přidej 2 dkgr. čištěného želatinu a přimis $^{1}/_{4}$ litru na pěnu ušlehané smetany. Vlij do nákypové formy máslem vymazané a nech ve studenu.

Ustydlý rosol vyklop, ozdob šlehanou smetanou a dej k němu piškotové zákusky.

Č. 1311. III. **Vanilkový rosol.**

17 gramů želatinu rozřeď a svař v $^{1}/_{3}$ litru studničné vody a proceď to skrze šat. $^{2}/_{10}$ litru smetany, 5 žloutkův a 14 deka cukru šlehej tak dlouho na plotně metlou v hrnku, až se to svaří, a pak šlehej, až to vychladne. Do polovychladlé smetánky přidej tlučenou vanilku, želatin, ke kterému připojíš z 1 bílku sníh, by se učistil, a když je to už úplně chladné, z 1 litru smetany pěnu; smíchej všechno, po lžíci dávej do formy mandlovým olejem vymazané a dej k ledu.

Č. 1312. I. Čokoládový rosol.

2 tabulky čokolády nech na teplém místě za sucha rozpustit a smíchej se 7 dkgr. vanilkového cukru; po té nalij na čokoládu $17^1/_2$ gr. želatinu čištěného a nech na plotně, až čokoláda se leskne. Pak vmíchej smetanovou pěnu ze $^4/_{10}$ litru do vychladlé čokoládové smíšeniny, naplň jí formu mandlovým olejem vymazanou a dej k ledu na 2—3 hodiny. Po té okrášli rosol hubinkami.

Č. 1313. II. Čokoládový rosol.

4 žloutky, $^1/_6$ litru smetany, 14 dkgr. cukru se smíchá a nechá vařiti, až to začíná houstnout; po té se to vylije na mísu a míchá tak dlouho, až to vystydne. Mezi tím se nechá 14 dkgr. čokolády s trochou vody na plotně úplně rozpustit, pak vychladnout a vmíchá se do studeného již krému, jakož i $2^3/_4$ dkgr. čištěného želatinu a z $^1/_2$ litru smetany hustá pěna. Po té se to vlije do formy a dá k ledu.

Č. 1314. Kávový rosol.

10 dkgr. umleté kávy dej do kávovaru a nalívej na ni slazenou vařící vodu, až máš tolik kávy, kolik třeba do jedné formy rosolové. Po té přidej ke kávě 17 gramů želatinu, přeceď ubrouskem a dej do formy k ledu; ustydlý rosol vyklop a ve studenu okrášli jej vysoko a kolkolem šlehanou smetanou.

Č. 1315. I. Rýžový rosol.

14 dkgr. rýže, 10 dkgr. cukru, 1 vinná sklenička maraschinu, 2 dkgr. želatinu a $^1/_2$ litru husté smetany. Rýži nech v dobrém mléce v hustou kaši uvařit, osol ji, ale málo, a pak ji nech vychladnout. Vychladlou kaši tři, přidej k ní cukru, maraschinu nebo výtečného rumu, lžíci želatinu, a naposledy ušlehej hustou pěnu ze smetany, kterou lehce k tomu zamícháš. Vlij to do formy, kterou jsi byla mandlovým olejem vymazala, a nech stuhnouti. Když je rosol tuhý, omoč formu v teplé vodě, vyklop jej, okrášli hubinkami a zavařeným ovocem.

Č. 1316. II. Rýžový rosol.

Uvař 30 dkgr. rýže v mléce; do vychladlé kaše vmíchej rozsekaný kus zavařeného ananasu a šťávu ananasovou nebo po

případě i pomerančovou, 5 dkgr. čištěného želatinu, dle chuti cukru a 1 litr šlehané smetany. Dej do formy máslem vymazané a nech 2—3 hodiny u ledu. Ozdob zavařeným ovocem.

Č. 1317. **Jablečný rosol.**

$^1/_2$ litru vody a 1 litr bílého vína, 50 dkgr. cukru a ze 2 citronů šťáva se nechá hustě zavařit. Do toho dá se 25 oloupaných, na půlky nakrájených jablek. Když jsou měkká, ale nikoli rozvařená, vyndají se a do té šťávy se přidá 14 dkgr. cukru, ze 2 citronů šťáva, 3 dkgr. želatiny (rozvařené v $^1/_2$ žejdlíku vody) nebo $1^1/_2$ dkgr. vyzího měchýře (rozvařeného v 1 žejdlíku vody; oboje ovšem procezené). Forma namočí se do studené vody, nalije se do ní trochu té šťávy, jež se nechá ustydnout, na to dá se vrstva těch jablek, zalije se to opět šťavou, nechá znova ustydnout a tak se to opakuje, až je forma plná. Nahoru ovšem musí přijíti šťáva. Pak se to dá k ledu a než se nese rosol na stůl, vyklopí se.

Č. 1318. **Jablková pěna.**

Vezmi 14 dkgr. jemně tlučeného cukru, 14 dkgr. dušených a prolisovaných jablek, ze 2 bílků tuhý sníh, z 1 citronu šťávu a tři to 2 celé hodiny. Klaď ji na piškotovou placku, již můžeš dříve politi punčovinou, a dej na chvíli do vlažné trouby oschnouti.

Č. 1319. **Citronový rosol.**

25 deka cukru ostrouhá se na 3 citronech, dá do kuthanu a vycedí se naň šťáva z těch 3 citronů, se kterou a trochou vody se nechá povařiti, až je z toho zahnědlá řidčí kaše. Po té se k tomu přidá 4 deka čištěného želatinu se 7 deka cukru a nechá se to vystydnouti. Mezi tím se ušlehá hustá pěna z $^3/_4$ litru sladké dobré smetany, která se smísí s tímto vychladlým citronovým syrupem. Rosolová forma se vymaže máslem, smíchaná hmota dá se do ní a postaví se k ledu.

Č. 1320. **Pomerančový rosol.**

Oloupá se tence se 4 pomerančů kůra, nalije se na ni $^1/_4$ litru vody, na noc se přiklopí a nechá stát a přidá se k tomu drobet šafránu k vůli zbarvení. Namočí se 3 dkgr. vyzího mě-

chyře, nechá se též přes noc stát a druhý den se svaří. Nechá se vařit $^1/_4$ kg. cukru se $^1/_4$ litru vody, přidá se k tomu $^1/_4$ litru bílého vína a šťáva z 15 pomerančů taktéž svařená. To vše dohromady smíchané se dá na 2 minuty povařiti a nalívá se do forem.

Č. 1321. **Ananasový rosol.**

1 $^1/_2$ litru smetany ušlehej v pěnu, vmíchej 25 dkgr. cukru, $^4/_{10}$ litru ananasové šťávy a posléze 5 dkgr. želatinu čištěného a procezeného; míchej, až to zhoustne, vlij do formy mandlovým olejem vymazané a dej k ledu na 2 hodiny stydnout.

Č. 1322. **Maraschinový rosol.**

16 žloutků, $^1/_2$ litru smetany, 38 dkgr. cukru na plotně v hrnku míchej, až to zhoustne, pak nech vychladnout. 5 dkgr. rozvařeného želatinu vmíchej do toho. Ušlehej smetanovou pěnu (z $^1/_2$ litru), do té vmíchej krém a 2 skleničky maraschinu. Formy vymaž olejem, naplň krémem a nech stydnout. Když je chceš vyklopit, potop formy do vlažné vody, aby se olej rozehřál, přiklop misou a obrať je.

Č. 1323. **Vinný rosol.**

2 litry bílého vína dej vařiti s $^1/_2$ kg. cukru. K tomu přidej 10 hřebíčkův a 10 pepřů. V jiné nádobě svař $^1/_4$ litru vody s několika lupénky šafránu a $^1/_2$ kg. na citronové kůře otřeného cukru. Když se to povařilo, přilij to k vínu a k tomu vyceď šťávu ze 3 citronů. Přimis 5 deka čištěného rozpuštěného vyzího měchýře nebo 3 deka želatinu. Přeceď tekutinu skrze čistý ubrousek, ve studené vodě dříve vyždímaný do formy rosolové a dej k ledu.

Když rosol vyklopíš, okrášli jej pistaciemi a mandlemi.

B o m b y.

Č. 1324. **Karamelová bomba.**

Z $^1/_2$ litru smetany, 8 žloutků, 20 dkgr. cukru, trochu vanilky uvaří se krém a dá vychladnout. 28 dkgr. cukru praží se na plotně a když chladne, přilévá se vody, a když opět do

hněda se praží, přidá se 14 dkgr. sladkých mandlí neoloupaných a nechají se do růžova upražiti. Pak se rychle vyndají a vychladlé umelou. Do zbylého cukru přilije se $^1/_2$ litru smetany a nechá se vše důkladně s kuthanu oškrábané vařiti. Když se to uvařilo, promačká se to s těmi mandlemi a krémem přes ubrousek vařečkami. Do vychladlého přimíchá se $^3/_4$ litru dobré ušlehané smetany a nalévá se to do bomb.

Č. 1325. Čokoládová bomba.

10 tabulek čokolády dá se na mísu do trouby roztáti, podlije trochu vařenou smetanou, též na špičku nože másla se přidá. Když se byla roztála, utře se s vařenou smetanou. Pak se tře hodně 8 žloutků, 20 dkgr. cukru a zvolna se přidává rozředěná čokoláda. Pak se to dá vychladnout, přimíchá se do toho $^1/_2$—$^3/_4$ litru dobré ušlehané smetany a nalévá do bomb, které se již dříve byly postavily do ledu solí a čpavkem prosypaného.

DVACÁTÝ ČTVRTÝ DÍL.

Saláty a kompoty.

Obyčejné saláty, jako hlávkový a okurkový, nepopisujeme.

Č. 1326. Endivie.

Endivie se očistí, pokropí hodně máslem aneb olejem, posype cukrem a trochou soli, načež se polije salát octem.

Č. 1327. Bramborový salát.

Na sítě protlačuj uvařené na tvrdo žloutky jakož i mléčí ze slanečkův a vlož obé do mísy; za stálého tření přikapuj k tomu skleničku olivového oleje, potřebný ocet, přidej soli, asi vinnou sklenku hořčice, syrové žloutky a dle potřeby studničné vody, by to nebylo příliš kyselé. Uvařené na tvrdo a rozsekané bílky, na kostky skrájeného slanečka, uvařené, vychladlé a na tenké lístky skrájené brambory smíchej do té protlačeniny, připoj rozstrouhanou cibuli, kapary, promíchej to, urovnej na mísu a po té salát krášli polním salátem, je-li v té době, ančovičkami, úhořem, kaviárem, slanečkem, sekaným vařeným vejcem, hlávkovým salátem, kraby, dle toho, co doba dává a jak chceš salát míti vzácný. Mísu vyzdob citronovými řízky. Lépe, když leží nejméně den, než se krášlí, na míse.

Č. 1328. Bramborový salát s mayonnaisou.

Asi 12 brambor se uvaří, ještě teplé se oloupají, 10 se jich na tenké koláčky rozkrájí, 2 brambory se nechají úplně vychladnout, schladlé se rozkrájejí a prolisují. Na mísu se dají

dva syrové žloutky, 2 prolisované brambory, sůl, hořčice, dle potřeby octa a oleje, rozsekané pažitky a cibule, vše se dobře utře a vidličkou těmi na lístky rozkrájenými bramborami promíchá. Vloží se na mísu a krášlí buď vařenými boby, petrželkou, hlávkovým salátem a podobným.

Č. 1329. Zelinový salát s olejovou omáčkou.

(Mayonnaise.)

Vykrájí se mrkev, celer a vodnice dle libosti, nejlépe jako hrášky. Kromě toho skrájí se mrkev a celer na úhledné kostečky a každé zvlášť uvaří se ve slané vodě do měkka, ale nesmí se to rozvařiti. Brambory v poměru k zelenině se uvaří, oloupou a také na kostky nakrájejí. Ve slané vodě uvaří se květák a kapustová poupata. Každá zelenina se dá na zvláštní talíř (květák se rozebéře na růžičky) a polije se trochou octa. Uvaří se též několik vajec na tvrdo a drobně se usekají. Po té připraví se olejová omáčka (mayonnaise).

Tře se pilně 5 žloutků s $1/2$ litrem olivového oleje, který se po kapkách přilívá. K tomu se pak teprve přidá z $1/2$ citronu šťávy a estragonového octa dle chuti. Když omáčka za stálého míchání zhoustla, vsype se do ní všechna na kostky skrájená zelenina a brambory, a dá se to na mísu, na které se salát krášlí ostatní zeleninou a sekanými vejci. Z poupat kapustových a růžiček květáku utvoří se věnec do kola mísy.

Je to úhledný a výborný salát.

Č. 1330. I. Salát z bobů.

Boby se očistí, nakrájejí se šikmo na tenké kousky, dají se do tvrdé slané vařící vody vařit do měkka. Pak se scedí, udělá se salát, vlije se na něj ocet, olej, pepř a sůl, a dá se do výšky na skleněnou mísu. Okolo se může krášlit bílými boby, bramborami nebo hlávkovým salátem. Ocet se dává na hlávkový salát naposled, aby byl pěkný zelený.

Č. 1331. II. Salát z bobů.

Bílé boby se uvaří v měkké slané vodě, pak se scedí a prolisují; na mísu se nalije ocet, olej, dá se pepř, hořčice, sůl, to vše se tře, přidá se k tomu prolisovaná právě kaše z bobů a pak se krášlí zeleninou. Hodí se k zajíci.

Č. 1332. **Teplý zelný salát modrý.**

Modré zelí se na tenké nudličky skrájí a spaří. Na kuthan se dá vařit polovic vody a polovic octa, sůl, strouhaná cibule, zelí se do toho dá na $^1/_4$ hodiny vařit a pak se scedí. Mezi vařením nakrájej na drobné kousky slaninu, dej ji na kuthan zrůžovatět, a než se nese salát na stůl, tak se tím polije.

Č. 1333. **Salát zelný studený.**

Zelí očištěné se na tenké nudličky nakrájí a vařící vodou spaří. Voda se slije. Na kuthan se dá polovice vody a polovice octa, osolí se, do vařícího se zelí vloží a' nechá asi 10 minut vařit; ale musí to být jen do polovice na zelí, jež se v tom nechá vystydnout. Na mísu se dá ocet, olej, strouhaná cibule, osolí se to, opepří a hezky rozšlehá. Zelí se do toho vloží a nechá asi hodinu v tom ležet; pak se dá na skleněnou mísu.

Také se k tomu dávají boby.

Č. 1334. **Celerový salát.**

Celer se očistí, nakrájí na koláčky, dá se do hliněné nádoby na plotnu, na něj se dá polovice octa a polovice vody, trochu cukru a soli a nechá se v tom vařit. Dává se proto do této smíšeniny, by nezčernal, a pak se dá vychladnout. Dělá se salát. Dá se na mísu olej, pepř, ocet, dobře se to promíchá, pak se do toho vloží celerové koláčky a zase se to promíchá. Mohou se také dát vařené brambory skrájené na koláčky, urovnají se na mísu a krášlí se zeleným hráškem a podobně.

Č. 1335. **Slanečkový salát.**

4 brambory studené ustrouhané se utrou s 2 strouhanými jablky, přidá se ocet, olej a sůl. Udělá se tak, aby z toho byla hustá kaše. Srovná se to na podlouhlou mísu na způsob slanečka. Maso z očištěného slanečka se na řízky nakrájí a kaše se tím posází. Hlava a ocas se zase na to přiloží a mezi tím ty řízky slanečka se nahoru prostrkají. Krášlí se kapary, polním nebo jiným salátem.

Č. 1336. I. **Vlaský salát jednoduchý.**

Tři v míse olej, ocet, 4 žloutky, něco studených vařených ustrouhaných brambor, sůl, hořčici a něco pepře. Do utřeného

vmíchej na kostky skrájené vařené brambory, syrová jablka, kyselé okurky, vše na kostky nakrájené, pak boby vařené, čočku a kapary.

Navrch zdob úhořem a na tvrdo vařenými žloutky.

Č. 1337. II. **Vlaský salát.**

Zbytky všeho druhu masa se rozkrájejí na jemné nudličky, přidá se 1 matjes slaneček, sardele, okurka, kapary se též rozkrájejí, dobře se to promíchá a spojí s mayonnaisou.

Č. 1338. III. **Vlaský salát.**

Vymaž melounovou formu olejem. Uvař telecí maso, kus uzené kýty a několik vajec na tvrdo. Též můžeš upotřebiti kousků pečeně.

Maso, uzenou kýtu a bílky skrájej na nudličky; žloutky prolisuj. Též skrájej na nudličky nakládané okurky. Do záhybu melounové formy klaď do řádků po délce, a to střídavě: telecí maso, uzené maso, bílky, okurky a žloutky. Utvoř z toho pěknou kresbu. Po té tři na míse 4 syrové žloutky s tabulovým olejem, který pouze tam kapeš, zaceď šťavou z 1 citronu, přidej bílého pepře, soli a 2 lžíce octa estragonového, by to bylo řídké. Do toho vmíchej ve slané vodě vařené fazole, okurky, uzené a telecí maso, bílky jakož i slanečka očištěného, na nudličky skrájeného a kapary.

Tuto smíšeninu vtlač do formy; dobře ji tam vmačkej a dej do studena nejméně na 3 hodiny. Hodně stydlou smíšeninu vyklop na mísu. Kolem klaď úhoře na kousky skrájeného, s něhož jsi kůži stáhla. Doprostřed z ruských sardinek, které rozpůlíš, ale neoškrábeš, utvoř točeninu po způsobě hada. Po stranách je také klaď, ale zatáčej je do kotouče. Skrze kornoutek posyp to sekaným bílkem a kaviárem, vyzdob salát ještě kraby a malými celými sardinkami. Kolem též klaď lístky zeleného salátu. Citron skrájený mezi to úhledně smíchej, žloutky lisované, kapary, sekané uzené maso z kýty a posléze vyzdob všechno aspikem bílým a červeným, který vroubkovaným nožem vykrájíš na větší kousky jako drahokamy.

Č. 1339. IV. **Vlaský salát z rozličných druhů masa.**

(Počítáno pro 6 osob.)

Rozličné pečené maso, na př. zvěřina, koroptve, kuřata, telecí, uzená kýta, třebas i hovězí maso rozkrájí se na úhledné nudličky. Taktéž 1 slaneček (matjes), 2 kousky marinovaného úhoře, 2 okatice, 1 okurka a třeba též i sardinky. K tomuto přidej $^1/_4$ litru vařených fazolí nebo brambor, které jsi též na nudličky nebo koláčky nakrájela, asi $^1/_2$ drobně rozkrájené nebo nastrouhané cibule a něco kaparů.

Nyní utři 3 žloutky se $^1/_4$ litrem olivového oleje a trochou soli, přidej kávovou lžičku francouzské hořčice, estragonový ocet (dle chuti) a bílý pepř. Ochutnej, zdali to dosti kyselé i slané, a dle chuti přiostřenou touto omáčkou míchaninu pak polij.

Můžeš též nějakou formu, třeba melounovou, vymazati olejem, vkusně vyložiti úhlednými nudličkami z těch mas, ryb a tou smíšeninou naplnit. Nech to nejméně 2 hodiny nebo třeba i přes noc takto ve studenu uležet a po té, když to vyklopíš, krášli následovně: kaviárem, sekanou šunkou, tvrdými žloutky i bílky, buď sekanými nebo úhledně nakrájenými, citronem, kraby, všemi druhy sardinek, konservovaným lososem, račími ocásky, naloženými zeleninami, aspikem, hlávkovým salátem, lasturovými mističkami naplněnými mayonnaisou atd. Toto vše se ponechá dobrému vkusu kuchařky.

Č. 1340. V. **Vlaský salát z ryb.**

1 okatice, 14 dkgr. uzeného lososa, 14 dkgr. marinovaného úhoře, 8 slanečků, 14 dkgr. sardelí, nakládané olivy, 1 krabička olejových sardinek, 2 dkgr. kaparů, 1 beefsteak, kousek strouhané cibule, 4 brambory, 1 celer, 1 květák, poslední tři druhy vařené a všechno na kostky nakrájené smíchá se s mayonnaisou a opepří.

Mayonnaisa: 3 tvrdé žloutky, 3 syrové žloutky se pilně trou s koflíčkem olivového oleje, pak přidá se estragonový ocet, 1 lžíce anglické a 1 lžíce francouzské hořčice. Je-li mayonnaisa hustá, rozředí se polévkou.

Č. 1341. **Postní salát z ryb.**

(Pro 6 osob.)

2 slanečky, kus vařeného nebo pečeného kapra i jiné ryby, ze kterých se odstraní kůstky, 2 okatice, 2—3 kousky ma-

rinovaného úhoře a 8 ančoviček. To všechno se rozkrájí na kousky, nejlépe na nudličky; 8 ruských sardinek a vůbec malé druhy ryb, které chceš dáti, nechají se v celosti.

Poléva se upraví, jak v předešlém čísle udáno, ale bez hořčice, a krášlí se postním aspikem, marinovaným lososem, raky a vůbec postní úpravou.

Č. 1342. Obyčejné švestky sušené.

Suché švestky uvař s cukrem a připoj k nim kousek citronové kůry. Vysyp měkké na misku a pocukruj je. Můžeš je též vyzdobit citronovou korou na nudličky skrájenou.

Č. 1343. Loupané suché švestky.
(Brunelles.)

Loupané švestky, známé v obchodě názvem brunelles nebo prunelles, se vyperou a s cukrem se uvaří jako předešlé.

Č. 1344. Třešně a višně syrové.

Svař cukr s vodou, něco skořice, citronové kůry a pak tam dávej očištěné třešně i višně. Nech je do měkka dusiti. Kuthan se nesmí však přikrývati. Uvařené vyber do misky, šťávu nech ještě povařiti a pak na ovoce ji proceď.

Č. 1345. Švestky syrové.

Cukr svař s kouskem skořice, citronové kůry, 3 celými hřebíčky. Pak tam vsyp švestky otřené, nech je do měkka dusiti, ale nepřikrývej kuthan; vyber je pak na misku. Do šťávy přimis 2 lžíce rumu, nech ji ještě povařiti a nalij pak na ovoce.

Č. 1346. Hrušky čerstvé.

$^1/_2$ kila cukru, citronová kůra, ze 4 citronů šťáva se svaří. Oloupané, rozpůlené hrušky, z nichž jsi vybrala jádra, do toho dej a nech pod pokličkou dusiti, až změknou. Pak je vyndej, šťávu ještě povař a zalij tím hrušky na misce úhledně srovnané.

Č. 1347. Lisovaný kompot z jablek.

Jablka se oloupají, nakrájejí na kousky, ohryzky se odstraní, dají se na kuthan, podlijí 1 skleničkou bílého vína, dá se

k nim celá skořice a cukru dle chuti. Po té se v troubě do měkka dusí. Když jsou měkká, promačkají se sítem, jsou-li příliš řídká, přidá se k nim asi půl jemně strouhané housky, nejsou-li dosti sladká, osladí se dostatečně, nechají se ještě povařiti a pak vychladnouti. Potom spaří se mandle, nakrájejí se z nich tlusté nudličky, dají se na plech a nechají do růžova upražit. Vystydlá jablka urovnají se na skleněnou mísu, udělá se z nich vysoký kopeček a mandle se do něho hustě napíchají. Na cukr nalijí se asi 3 lžíce vody a nechá se vařiti. Musí se jím stále míchat a všechen cukr, který se po kraji usazuje, se musí nožem oškrábnout a vařečkou dobře vymačkati. Když jest bledě hnědý, zalije se vodou, přidá se trochu citronové šťávy, odstaví se a jablkový kopeček se tím polije. Když cukr ustydl, udělá se kolem věneček z jakékoli zavařeniny nebo jinak se okrášlí.

Č. 1348. I. **Kompot z jablek.**

Jablka oloupej, rozkrájej na čtvrtky, zbav ohryzkův a vkládej je rychle do studené vody. Na 12—14 velikých jablek čítej asi 10—14 deka cukru, nech jej svařiti s vodou v kamenné nádobě a po té do něho vlož jablka, která jsi z vody vyndala. Přikryj kuthan poklicí a nech jablka při mírném žáru do měkka udusiti. Vychladlá rovnej na mísu a šťávu na ně vlij.

Č. 1349. II. **Kompot z jablek.**

$^1/_2$ kila cukru svař na perlu, přilij k tomu $^1/_2$ litru bílého vína, citronovou kůru, a když se to vaří, vlož tam oloupaných jablek 28—30 kusů. Nepřikrývej a dus je v tom do měkka. Měkká vyndej na misku, šťávu nech ještě povařiti a pak ji na jablka proceď skrze čistý ubrousek.

Můžeš také 2 deka želatinu učistiti kouskem sněhu a pak do šťávy přecediti, než ji cedíš do misky.

Č. 1350. **Kompot z tykví.**

Z pěkné zdravé tykve se vykrájejí želízkem stejnoměrné úhledné kuličky; není-li takové želízko po ruce, tedy se karbovacím ano i obyčejným nožem nakrájejí pěkné kostky nebo veliké souměrné nudličky. Kuličky se arci nejlépe vyjímají.

Těchto kuliček odvážíme 1 kilo a vložíme je na 12 hodin do vinného octa smíšeného s vodou, to jest: polovina octa

polovina vody. Na 1 kilo ovoce se čítá $^3/_4$ kilo v $^1/_2$ litru studničné vody rozpuštěného cukru, do toho se přidá ještě kůra a šťáva z $^1/_2$ citronu (jádra tam nesmí přijíti!), asi 4 celé hřebíčky, 10 zrnek nového koření, kousek skořice, všecko koření a citronová kůra v celosti. Cukr s kořením se nechá hodně povařit, do vařícího se vhodí scezené a osáklé kuličky a nechají tak dlouho vařit, až jsou průhledné. Prochladlé se rovnají na misku kompotovou nebo se ukládají do čistých lahviček k uschování.

Č. 1351. **Kompot z mrkve.**

Mrkev se očistí a na drobné nudličky skrájí. Na kůře s 1 pomeranče ostrouhá se 14 deka cukru, který se utluče. Mrkev vložíme do kuthanu, procedíme na ni z 1 pomeranče šťávu, zasypeme ji tím cukrem a opětně ji necháme dusit, aby se nerozpadla. Když změkla, odstavíme ji, necháme vychladnout a po té ji úhledně vyrovnáme na misku. Může se vyzdobiti na nudličky skrájenou korou pomerančovou.

DVACÁTÝ PÁTÝ DÍL.

Zavařováni ovoce.

Č. 1352. Jak se cukr vaří.

Při vaření cukru rozeznáváme sedm stupňů varu, při čemž nutno říditi se přesně dle známek udaných. V novější době již také se k tomu používá měřítek zvláštních, která jako časoměry určují stupeň dotyčný.

Prvý stupeň. Tekutý var. Nazývá se též: »vařiti cukr na kapku«. Cukr vloží se do čisté nádoby přiměřeně veliké a nalije se naň voda, by se rozpustil. Na 1 kilo cukru čítá se $1/2$ litru vody. Pěnu a špínu s vrchu opatrně sebéřeme a pak pozvolna jej necháme vařiti. Když se vaří několik vteřin, smočíme lžíci do cukru a vyzvedneme ji do výše. Odpadá-li od lžíce v podobě velikých kapek, je to prvý stupeň varu. Měřítko musí ukazovati 20°.

Druhý stupeň varu nazývá se malá perla, slabá nitka.

Cukr vaří se o několik vteřin déle než prvější. Po té prudce smočíme držadlo lžíce do cukru. Padá-li ode lžíce jako perlička na slabé niti zavěšená, jest uvařen na malou perlu. Jinak ještě se musí vařiti, ale častěji třeba zkoušeti, by se nepřevařil až na třetí var. Též se to pozná, když mezi palcem a ukazováčkem, smočíme-li je do lžíce, cukr se táhne jako malá, slabá nitka. Míra ukazuje 33—34°.

Třetí stupeň varu čili veliká perla. Cukr se tu déle vaří než dříve. Při zkoušce lžicí táhne se nit do délky, aniž by se přetrhla, a na ní visí perla. Pak jest cukr uvařen na

třetí stupeň. Mezi prsty upřede se z něho delší nitka, která se nepřetrhne. Míra ukazuje 36°.

Čtvrtý stupeň. Bublinka. Bublinka se ukáže na vrchu brzy po třetím stupni. Smočíme buď drátěnou lžíci nebo drát do smyčky do cukru a rychle na něj foukneme. Utvoří-li se bublinky, je cukr ve čtvrtém stupni. Míra ukazuje 40°.

Pátý stupeň. Veliká bublina. Omočíme opěňovačku ve vroucím cukru, zvedneme ji výše a foukáme skrze dírky. Vylétají-li z něho bublinky zvící hrachu, je dosti uvařen. Anebo smočíme lžíci ve vodě, po té ve vařícím cukru a rychle zase ve studené vodě. Můžeme-li z cukru, který na lžíci se zachytil, uhnísti kuličku, nebo utvoří-li se, vrazíme-li drátěnou smyčku do cukru a foukneme-li na něj, více velikých bublin, je v pátém varu. Cukr jest už tak hustý, že se mírou měřiti nemůže.

Šestý stupeň. Lom. Na tento stupeň dostoupí cukr o několik minut později.

Smočíme vařečku držadlem do vařícího cukru a rychle do studené vody; cukr musí ihned stvrdnouti. Rozlomí-li se usazený na vařečce cukr, aniž by se lepkal, je to šestý var.

Aby nesežloutl, postavíme nyní nádobu s cukrem do studené vody nebo na mokrý písek.

Sedmý stupeň. Do žluta. (Caramel.) Když cukr ještě déle stojí na ohni, až sežloutne a později zahnědne, je tu sedmý var. Při tomto varu šíří se příjemná zasládlá vůně. Tu rychle odstavíme kotlík a postavíme jej do studené vody, aby nezhnědl více.

Při vaření omýváme často okraje kotlíku mokrou houbou, jelikož cukr, který se tam usazuje, rychle hnědne a tím ostatnímu na barvitosti škodí.

Č. 1353. Čištění cukru.

Na $^1/_2$ kila cukru čítá se 25 dkgr. vody (což se rovná $^1/_3$ litru). Dáme obé do čistého kuthanu vařiti a při tom sbíráme špinavou pěnu, která se na kraji kuthanu usazuje. Když se sebéře a už žádná neusazuje, je cukr vyčištěn.

Č. 1354. Třešňová povidla.

Vyloupej třešně nad kuthanem, aby šťáva z nich neušla. Navaž polovinu cukru hrubě tlučeného, co višní, dej ho k nim

a za stálého míchání to vař, až to zhoustne. Pak to dávej horké do sklenic a sklenice hned ovaž namočeným pergamenovým papírem.

Č. 1355. Třešňová zavařenina.

Třešním se stopky otrhají, pecky z nich se vyloupají a prolisují na sítě. Pak se naváží tolik cukru, co váží višně, a vaří se to dohromady za stálého míchání, až hustá kapička na talíř se uchytí. Po té se lije do zahřátých sklenic vařící, nechá vychladnout a zaváže.

Č. 1356. Meruňková zavařenina.

Meruňky rozpul, vyndej z nich pecky, dej na kuthan na plotnu a míchej, až změknou. Po té je prolisuj. Na 1 kilo prolisovaných meruněk čítá se $^3/_4$ kila cukru. Dej cukr zhruba tlučený na kuthan k meruňkám, postav na plotnu, nech to zprudka vařiti, ale míchej tím stále, až zavařenina zhoustne. Pak ji odstav a co možná horkou ji nalij do ohřátých sklenic a zavaž je. Dávej na kuthan vždy málo meruněk, aby se to rychle vařilo.

Č. 1357. Ořechy zavařené.

Zelené ořechy — v červnu se stromu trhané — vybav stopek, nožem celé dobře propíchej nebo nakroj a dej je do tvrdé studené vody močit. Každý den pak vodu s ořechů slij, nahraď čerstvou vodou, a to opakuj po 14 dnů. Vymočené ořechy pak do měkka uvař a na špicích nakroj. Svař cukr s vodou na malou perlu, a když vychladne, ořechy do něho vlož. Tento cukr po 4 dni s ořechů slívej, vždy ho nově ovař a když vychladne, opět ho na ořechy nalij; musí býti tolik cukru, by ořechy jím byly přikryty. Pátý den ořechy s cukrem svař, až je cukr hustý, vyndej je na síto, když oschly, klaď je do sklenic a hřebíčkem a skořicí je prosyp. Pak je tím procezeným cukrem, ve kterém se vařily, zalij, přidej až k hrdélku čistého cukru svařeného, sklenice pevně obvaž namočeným pergamenovým papírem a v páře je vař $^1/_4$ hodiny.

Č. 1358. Rybízová zavařenina.

Na 1 kilo rybízu na sítě prolisovaného čítá se 1 kilo cukru; vař obé v kuthanu na prudkém ohni a stále tím míchej, až to zhoustne. Po té nalij zavařeninu do sklenic a sklenice ovaž.

Č. 1359. **Malinová zavařenina.**

Maliny dobře prolisuj. Na 1 kilo lisovaných malin 1 kilo cukru. Šťávu dej s cukrem vařit na prudkém ohni a stále tím míchej, až to zhoustne a až se hustá kapička talíře uchytí.
Pak dej zavařeninu do sklenic, ovaž pergamenovým papírem a úplně vychladlou uschovej.

Č. 1360. **Tykvová zavařenina.**

1 kilo loupaných zdravých tykví čili tak zvaných turků se skrájí a nechá asi v $^1/_3$ litru vody vařit na kaši; pak se odstaví, aby prochladla, a konečně sítkem žíněným prolisuje. Zvlášť se vaří $^1/_2$ kilo cukru, až se přede; do vařícího se přidá jemně skrájená kůra a šťáva z 1 pomeranče a 1 citronu, i malounko celého hřebíčku. Prolisovaná tykev se nechá s cukrem vařit, až zhoustne. Ochladlá se plní do lahví.

Č. 1361. I. **Malinová šťáva.**

1 kilo cukru se svaří na malou perlu. Pak se tam vloží zralé šťavnaté maliny, přiklopí se a vaří v tom asi 4 minuty ve varu. Pak se rychle odstaví, šťáva se přecedí sítem a lije do lahví. Druhý den se teprve zazátkuje.

Č. 1362. II. **Malinová šťáva.**

Poměr cukru jako výše, anebo na $^2/_3$ litru šťávy vytlačené z malin $^1/_2$ kila cukru.
Cukr se v jednom kuthanu vaří na velikou perlu, ve druhém na sítě protlačená šťáva z malin se povaří asi 3 vary. Šťáva se slije do cukru a vaří se s ním 4—5 vteřin, nebo aby ji přešly 3 vary. Pak se uschová jako výše.

Č. 1363. **Malinový rosol.**

Šťávu z malin vytlačíme do kuthanu, necháme ji 3 vary na plotně přejíti, odstavíme ji na stůl, mícháme jí a stále zvolna do ní přimisujeme jemně tlučený cukr — co maliny váží, tolik cukru — a mícháme tím tak dlouho, až to zhoustne.

Č. 1364. Višňová šťáva.

(Na zmrzlinu.)

Višně se otrhají a utlukou i s peckami ve hmoždíři, pak se promíchají asi 2 lžícemi cukru, dají do lahví, pevně zazátkují, ještě provázkem ováží a 10 minut v páře vaří. Když vychladly, uschovají se.

Č. 1365. Rybízová šťáva.

Na 1 kilo rybízu dá se 1 kilo cukru svařit, až se táhne; pak se tam dá otrhaný rybíz, přiklopí se a nechá 4 minuty ve varu. Pak se odstaví s plotny, šťáva přes síto se procedí a do lahví nalije, které se po vychladnutí zazátkují.

Č. 1366. Jahodový rosol.

Na 1 kilo prolisovaných jahod čítá se 1 kilo cukru. Cukr se jemně utluče, prosije a pak se míchá šťáva z jahod s cukrem 2 hodiny. Vlij do sklenic, zazátkuj a zalij pečetním voskem.

Č. 1367. Jahodová zavařenina.

1 kg. jahod prolisuj a do prolisovaných dej 1 kg. cukru tlučeného; hezky to zamíchej, naplň sklenice, dobře obvaž měchýřem, dej je do kuthanu senem a studenou tvrdou vodou naplněného, a postav to na plotnu. Když se voda začne vařit, hneď odstav a nech do rána přikryté; druhý den ulož.

Č. 1368. Angreštová marmeláda.

Zcela zelené, nezralé angrešty se otrhají, očistí od stopek a hlaviček. Na 1 kilo angreštu se dá 1 kilo cukru svařit, až se hodně táhne, zelený angrešt se do něho vhodí a při ustavičném míchání na prudkém ohni nechá $^1/_4$ hodiny vařit. Horký plní se do sklenic a po vychladnutí obváže se papírem.

Č. 1369. Třešně nebo višně v páře vařené.

Třešně nebo višně přeběřeme, stopky jim do polovice ustřihneme, otřeme je suchým šatem a naplníme je do sklenic. Uvaříme cukr na malou perlu, necháme jej vychladnouti, zalijeme

tím ovoce ve sklenicích až k hrdélku a vaříme je v páře $^1/_4$ hodiny. Na 1 kilo ovoce přibližně $^1/_2$ kila cukru.

Č. 1370. **Švestky v páře vařené.**

Švestky spař ve žhavé vodě na plotně, ale míchej jimi, by se nespálily. Po té je vyndej na síto, oloupej je čistě, klaď do sklenic, zalij je čištěným cukrem, ovaž měchýřem a vař v páře $^1/_4$ hodiny.

Č. 1371. **Angrešt.**

(Na kompot.)

Z angreštu se opatrně jadérka špejlí vyberou, aby byla malá dírka; po té se dá ten angrešt do studené vody na plotnu a nechá se tam, až je voda horká; pak se vyndá, dá se zase do studené vody s trochou cukru a nechá se v ní na plotně, až je voda horká; míchá se stále. Pak se angrešt vyndá, dá na síto oschnout, vloží do sklenic a nalije se na něj svařený cukr. Sklenice pak se ováží měchýřem, srovnají se do velikého kuthanu, v němž je voda a seno, přikryjí mokrým vyždímaným hadrem a vaří se v páře 10 minut. Třešně se též tak zavářejí. Na 1 kilo angreštu 1 kilo cukru a na 1 kilo cukru $^1/_2$ litru vody.

Č. 1372. **Maliny.**

Na 1 kilo malin 1 kg. cukru, $^3/_4$ litru vody. Když se cukr dostatečně povaří, až se táhne, vhodí se tam maliny a hned se vyndají, vloží do sklenic, šťáva nechá se ještě zhoustnout a po té nalije se na maliny.

Č. 1373. **Meruňky v páře vařené.**

Tvrdé meruňky rozpul a oloupej. Klaď je do studené vody na kuthan a postav je na prudký oheň. Míchej jimi stále, až změknou. Pak je vlož do studené vody, vyndej je, vlož do vlahé vody smíšené s trochou cukru, zase míchej a po té je dávej na síto, by oschly. Když oschly, klaď je do sklenic, vrchem ke sklu. Voda, která by v nich byla zůstala, se ještě vycedí. Pak se zalijí čištěným, svařeným cukrem až k hrdélku. Na 1 litr vody $^1/_2$ kila cukru. Měchýř namoč, otři a sklenice jím pevně ovaž, aby uprostřed utvořil se důlek. Srovnej je do kuthanu, oblaď senem a mokrými hadry, zalij vodou a vař je v páře 10 minut.

Č. 1374. **Brusinky.**

Brusinky přeber, vyper a dej do kamenného kuthanu na plotnu, aby pustily šťávu; pak tuto slij a na 5 kilo brusinek dej 1 kilo cukru. Brusinky s cukrem nech asi 10 minut povařit, pak je hned odstav, vlij do sklenic, nech vychladnout, ovaž pergamenovým papírem a uschovej je. Šťávu, kterou jsi odlila, svař s cukrem v hustou marmeládu; v zimě jí můžeš upotřebiti k rozředění brusinek.

Č. 1375. **Brusinky v cukru.**

Svař cukr na perlu, přebrané brusinky do něho hoď, nech přejíti v něm jeden, nejvýše dva vary a pak je do sklenic nalij. Když úplně vychladly, teprve je papírem ovaž. Poměr cukru k brusinkám jako výše.

Č. 1376. **Rybíz v cukru.**

Na 1 kilo rybízových jahůdek uvař $1\,^1/_4$ kila cukru na velikou perlu. Pak tam hoď rybíz a nech v tom chvíli, až se zpění. Po té jej odstav, vychladlý lij do sklenic a považ.

Č. 1377. **Ananas v cukru.**

Ananas se oloupá, na kolečka skrájí a spaří jako meruňky ve žhavé vodě. Když oschl, polije se studeným cukrem, svařeným na druhý stupeň. Na $^1/_3$ litru vody $^1/_2$ kila cukru. Druhý den se ananas vyndá, do šťávy cukrové přidá se kousek cukru, povaří se a když to vystydlo, zase se tam ananas vloží. To se opakuje po 8 dnů. Po té vloží se ananas do sklenic, cukr se svaří na velikou perlu a nalije stejným dílem do sklenic na ananas. Kde třeba, dolijí se sklenice jiným svařeným cukrem až k hrdélku, načež se dá na chvilku do páry vařiti.

Č. 1378. **Zavařované tykve.**

Jedlá tykev se nakrájí na pěkné malé čtverečky. Na 1 kilo ovoce se čítá $^3/_4$ litru vinného octa; tento se na čtverečky nalije a nechá se takto v kamenné nádobě 24 hodin stát. Zatím se nechá pěkný nešmolkovaný cukr příst, t. j. povaří se na třetí stupeň. Na 1 kilo ovoce 1 kilo cukru. Do vařícího cukru se přidá

kůra s 1 pomeranče a jednoho citronu, též z obou procezená šťáva. Tykev, s níž se ocet scedí, nechá se na sítku osáknout, pak se vsype opatrně do vařícího cukru; za stálého opěňování se vaří, až jest průhledná.

Pak se odstaví a prochladlá plní do připravených lahví.

Nahradí zcela dobře zavařené melouny a dává se do nákypů.

Č. 1379. Tomata.

Zelená, tvrdá, hladká, tomata zvaná rajská jablíčka rozkrájej po šířce, přistav ve studené vodě a nech přes ně jeden var přejíti. Na 1 kilo jablíček vezmi 1 kilo cukru a 1 citron; $^1/_2$ kila cukru nech na husto vařiti a vhoď z vody již vyndaná studená a suchá jablka do něho. Nech opět jeden var přes ně přejíti a až do druhého dne v tom státi. Druhého dne zavař hodně na husto druhou polovičku cukru, nakapej do něho šťávu z výše uvedeného citronu a přidej dle libosti octa, by vše bylo pikantní, dále jemně nakrájenou kůru se $^3/_4$ citronu. V tom nechají se jablíčka tak dlouho vařiti, až změknou, pak se vyndají a zbývající šťáva nechá se hodně na husto zavařiti. Jablíčka dají se do sklenic a šťavou na husto zavařenou se polijí a dobře zaváží. Nejchutnější jsou současně s brusinkami předkládaná.

DVACÁTÝ ŠESTÝ DÍL.

Rozmanité předpisy.

Č. 1380. Zavařenina z růží.

Otrhají se lupeny růží stolistých (centifolií) a přeberou, by mezi nimi ani jediného zažloutlého lupenu nebylo, nýbrž všechny byly krásně růžové. Všem se též utrhají bílé špičky, které lupeny mívají, a takto očištěné se váží. Na 140 gramů růžových lupenů béře se 94 dkgr. cukru. Jedna čtvrtina cukru, zde 23½ dkgr., dá se do 1⅓ litru vody do kuthanu vařit, až je na malou perlu. S ostatním cukrem tlukou se růžové lupeny v hmoždíři, až je z toho kaše. Lupeny nesmíme tlouci bez cukru. Po té dá se růžová kaše do cukru na kuthan, z 1 citronu připojí se k tomu šťávy a za stálého míchání se to zavaří, až je to husté. Odstavíme zavařeninu po té s plotny a druhý den skrze sítko ji promačkáme a dáme do sklenic.

Č. 1381. Zavařenina z tomat.

(Rajská jablka.)

Zralá červená tomata vlož na kuthan a nech je na plotně, až vypustí šťávu. Pak je dej na síto, by odkapala, a prolisuj je. Na 2 kila prolisovaných tomat dej na kuthan 1 kilo cukru, na něj je vlož a za ustavičného míchání nech obé svařiti v hustou kaši. Pak to odstav, dávej do sklenic a ovazuj papírem na zavařené ovoce. Kousek zavařeniny této dává se na omáčky na místě celých tomat. Omáčka se nesladí.

Č. 1382. **Nakládaná tomata.**

Celá, tvrdá, zdravá tomata otři dobře čistým šatem a srovnej do sklenic. Uvař ocet s pepřem, novým kořením a solí, dej vychladnouti a vychladlým tomata zalij. Ovaž papírem. V zimě se používají jako čerstvá na omáčky.

Č. 1383. **Nakládané fazole.**

Lusky se otrhají se stonečku, uvaří se ve slané vodě a scedí. Ocet se smísí s vodou, by nebyl příliš ostrý, přidá se sůl, nové koření, hřebíček; to se svaří a dá vychladnouti. Lusky se narovnají do sklenic a octem tím se zalijí. Dolije-li se sklenice rozpuštěným lojem, vydrží fazole dlouho, jelikož stydlý lůj nepropouští vzduchu.

Č. 1384. **Nakládané houby.**

Svař ocet se vším kořením a houby očištěné jím polij Nech je v tom několik minut spařiti, pak je vyndej, dej do sklenice, a to vždy jednu vrstvu soli a jednu vrstvu hub, a zase to octem zalij.

Č. 1385. **Naložená červená řepa.**

Červená řepa se umyje čistě kartáčem a dá se do tvrdé vody vařit. Když je měkká, vyndá se, oloupá a na tenké koláčky nakrájí. Svaří se voda a ocet a nechá se vychladnout. Do kamenného hrnku dá se jedna vrstva řepa, poklade se křenem na koláčky skrájeným, posype buď feniklem neb anýzem a dá se opět řepa, a tak se pokračuje stále, až je nádoba plná, pak se řepa zalije tím svařeným octem, pevně se zaváže a uschová ve studenu.

Č. 1386. **Nakládané ryzce.**

Ryzce se dobře očistí, zbaví kořínků, pak namočí do vody a hodně vyperou (třeba ve dvou vodách). Mezi tím dá se voda na oheň a když se vaří klokotem, hodí se část ryzců, tolik, aby nebyly ve vodě natlačeny, do hrnce, a dává se pak pozor, kdy voda znova se počne vařiti. Od okamžiku varu nechají se houby pět minut povařiti a pak se vyndají, jiné se tam opět hodí a tak se pokračuje, až všechny ryzce jsou vařeny. Pak se dají do sklenic, sklenice však se nenaplní až po kraj, neboť by nezbylo místa pro ocet, který mezi tím s trochou soli, několika zrnky

pepře a nového koření ovařiti se dá. Nalije se ho pak do každé sklenice, až jest plná a houby volně se v ní pohybovati mohou. Láhve se pak zavážou pergamenovým papírem a dají se do páry 3—4 minuty vařiti.

Č. 1387. Jak se zelí nakládá.

Zelí zbaví se špatných předních listů. Čistě obrané hlávky se nakrouhají, načež zelí se posolí rozemletou solí, zasype kmínem a nechá zavadnouti.



Obr. č. 21. **Kruhátko na zelí.**

Čistý a důkladně vysušený soudek se vyloží zdravými listy a zelí se do soudku pak stlouká. V okrajích se všude dobře přitlačí, aby nebylo skulin, do nichž by mohl vnikati vzduch, navrchu se přikryje čistým šatem, potíží kamenem, nechá se 8 dnů kysati poblíže kuchyně, vůbec v teple, a pak se vloží do studena.

Nakládání okurek.

Č. 1388. I. Pro letní potřebu.

1 díl vody a 1 díl octa svař. Okurky čistě vyper a nech je osáknouti. Dávej nyní do hrnku vrstvu listí višňového, vrstvu okurek, a to tak, až je hrnek naplněn. Osol buď okurky, ale dobře je osol, anebo dej sůl do vody a octa vařiti; pak je tím zalij. Dej je do tepla na 4 dny, málo je potiž, a po té teprve do studena; tu je zase více potiž.

Č. 1389. II. Pro zimu.

Nakládají se také tak, ale béře se k tomu ostřejší ocet a více octa než vody. Též se dá k tomu celý pepř a paprikové lusky. Také se dávají na místě višňového listí listy trnek.

Č. 1390. III. Ve vodě.

Slož okurky do hrnka nebo do jiné nádoby, jako při prvých. Svař studničnou vodu se solí a vařící ji nalij na okurky. Čerstvě ji slij a zase dej vařiti. Vařící zase nalij na okurky. Pak vodu slij rychle, nech úplně vychladnouti a nalij ji na ně. Ostatní jako u předešlých se upraví.

Č. 1391. Punč na pálený nákyp.

Dej vařit 1 kg. cukru do 1 litru vody tak, až se táhne, jako na kompot; pak ho učisť sněhem z $^1/_2$ bílku, nech jen var přejít, a hned to odstav s plotny, zaceď šťavou ze 3 citronův a 3 pomerančů, pak přidej k tomu šťávu z namočené citronové a pomerančové kůry a přilij $^1/_2$ litru rumu, a po té to proceď ubrouskem.

Č. 1392. Punč.

1 kilo cukru dej vařiti s 1 litrem vody, až se táhne. Vyčisti jej sněhem. Skrájej kůru se 2 citronův a 3 pomerančů, vlij na ni menší částku horké vody a nech ji chvíli v ní močiti. Ze 2 citronův a 3 pomerančů vytlač šťávu, přidej k tomu vody, v níž se kůra močila, a vlij to do učištěného cukru. Zase přidej z bílků sníh, by se punč učistil. Nech var přejíti, odstav s plotny, vlij do toho $^1/_2$ litru jemného rumu, proceď skrze ubrousek a přikryj.

Č. 1393. Vanilkový likér.

1 litr vody, 42 deka cukru, za 10 kr. vanilky dej svařiti, až je to husté, jako bývá likér. Pak to odstav a do povychladlého nalij za 8 kr. lihu.

OBSAH.

28*

Abecední seznam.

(Číslice znamenají pořadová čísla jednotlivých předpisů.)

Seznam vyobrazení.

Zvláštní přílohy: Magdalena Dobromila Rettigová. — Dům Stýblův v Praze (Václavské náměstí č. 28 n.), ve kterém se nacházely místnosti spolku „Domácnosti", české školy kuchařské, od prvního roku jejího založení 1885 do r. 1896. — Dům (na Spálené ulici č. 24 n.), ve kterém se v 1. a 2. poschodí od r. 1896 nacházejí místnosti spolku „Domácnosti", české školy kuchařské. — Kuchyně. — I. jídelna. — II. jídelna. — Dvorana. — Ochutnavárna „Domácnosti" na Jubilejní výstavě v r. 1891. — Ochutnavárna „Domácnosti" ve dvoraně Průmyslového paláce o výstavě národohospodářské v Praze r. 1892. — Ochutnavárna „Domácnosti" na Národopisné výstavě v Praze r. 1895. — Stará měšťanská kuchyně z Národopisné výstavy v r. 1895, zařízená spolkem „Domácnost".

UKAZATEL INSERTŮ.



Na zemské jubilejní výstavě roku 1891 »Domácnosť« zastoupena byla v přední řadě mezi ochutnavárnami a vyznamenána diplomem s právem ražení **zlaté** medaile.



Podmínky přijímací

žákyň

do „České školy kuchařské“

spolku

„DOMÁCNOSŤ“.

Normální běh vyučovací trvá 3 měsíce.

Plat za dobu tu činí 30 zl. Za 1 měsíc 15 zl. Za 6 neděl 20 zl. a za dva měsíce 25 zl. Školné se platí v celém obnosu vždy napřed. Zápisné činí 1 zl. Žákyně obdrží při zápisu přijímací lístek. Na tomto potvrzuje se zapravení zápisného, školného a po případě rozdělení doby vyučovací.

Školné se nevrací, a vynechaná doba menší jednoho měsíce se nevynahrazuje dobou jinou.

Nastoupiti lze vždy 1. neb 15. v měsíci. Nastoupí-li žákyně později, nenahradí se jí toto opozdění při účtování školného. Žákyně jest povinna se ohlásiti při nastoupení jakož i vystoupení dámě v ten den přítomné a této lístek přijímací předložiti.

Doba vyučovací trvá od 9. hodiny ranní do 1. hodiny odpolední. V případě zvláštních objednávek též odpoledne.

Žákyním lze ve škole za 35 kr. obědvati.

Oblek vymění se za jednoduchý a k vaření lépe se hodící, ale vždy vkusný, v šatně. Pásenka jest nezbytna; taktéž musí žákyně míti své utěráky, malý kuchyňský nůž a lžíci.

Žákyně musejí se přísně řádu domácímu podrobiti.

Při vystoupení ze školy může žákyně obdržeti vysvědčení o době návštěvy a svém chování za poplatek 15 kr. na kolek.

Výbor.

Podmínky pro objednávky.

1. Oběd za 1 zl. skládá se z polévky, předkrmu, různě obloženého hovězího masa s omáčkou, pečeně s kompotem nebo salátem a moučného příkrmu.

2. Oběd za 70 kr. (i v předplacení 18 zl. měsíčně, pokud není ustanovený počet předplatitelů přestoupen) skládá se z polévky, z obloženého hovězího masa s omáčkou, pečeně s přiměřeným přívarem a moučného příkrmu.

Objednávky jednotlivých obědů přijímají se nejdéle do 10. hodiny ranní téhož dne, předplatné každého 1. a 15 v měsíci. Za předplacený oběd, v určitý den nepožitý, se náhrada neposkytuje.

Svatební hostiny a jiné, hlavně večeře, možno objednati pro nejméně 10 osob, couvert à 1 zl. 50 kr. a výše, čajové večírky à 1 zl. za osobu, kávové svačiny dle objednávky. Též možno jednotlivé pokrmy objednati, na př. předkrmy, moučníky atd. Objednávky hostin a jednotlivých pokrmů se musejí nejméně 2 dny napřed konati.

Přednášky

v tisku vyšlé:

1. **Památce Dobromily Rettigové.** Sepsala E. Krásnohorská. Cena 20 kr., s pošt. zásylkou 25 kr.

2. **Činnost ženy v domácnosti.** Sepsala V. Lužická. Cena 20 kr., s pošt. zásylkou 25 kr.

3. **Krásno českých domácností.** Sepsala V. Lužická. Cena 20 kr., s pošt. zásylkou 25 kr.

4. **Studie o práci.** Sepsala Žofie Podlipská. Cena 20 kr., s pošt. zásylkou 25 kr.

5. **O vývoji ženských ručních prací.** Sepsala V. Lužická. Cena 20 kr., s pošt. zásylkou 25 kr.

6. **O čínské domácnosti.** Sepsal Dr. Rud. Dvořák.

Objednati možno v každém knihkupectví, jakož i přímo v „**Domácnosti**", Praha, Spálená ul. č. 24-II.

Spolek »Domácnosť«

(Česká škola kuchařská)

v Praze, Spálená ulice č. 24-II.

(Průchodní dům do Vladislavovy ul.)

Spolek »Domácnosť« se zařídil v r. 1885 na počesť 100letých narozenin Magdaleny Rettigové, slavné kuchařky české, aby umožněno bylo vychovávati české dívky k dokonalosti v onom povolání, jímž jejich pramatky se proslavily, zůstavivše jménu české hospodyně pověsť nejskvělejší.

Žákyň za uplynulých jedenáct let vyučilo se 2600. Vyučování obstarávají 2 učitelky (kuchařky), dozor při vyučování vedou 2 dámy z výboru.

V letní době se přijímají též žákyně zdarma, když se vykáží: 1. nemajetností, 2. zachovalostí, 3. že byly již nejméně rok v řádné domácnosti v kuchyni činny; jsou však povinny jim přidělených přípravných prací se súčastniti. Žádosti písemné adresují se na výbor spolku.

Aby se žákyním poskytla příležitosť seznámiti se též theoreticky s rozličnými předměty do oboru hospodářství sahajícími, pořádají se občas odpůldne přednášky i širšímu obecenstvu přístupné. Z těchto hlavně uvádíme jakožto velice důležité pro kuchařku: přednášky o rozličných druzích mas, o rybách, kupeckém zboží, vodě, soli, zelenině, medu, o výživných látkách potravy a o porušování potravin atd.

Dále uvádíme přednášky, které již v tisku vyšly, jakož i podmínky přijímací pro žákyně a podmínky, dle kterých možno obědvati ve škole a hostiny i jednotlivé pokrmy objednati.

Spolek poskytuje každý den 6 obědů nemajetným studujícím jednotlivých fakult universitních, vysoké školy technické, gymnasia, reálky, ústavu pro učitele a učitelky, malířské akademie a průmyslové školy. Též jinak se súčastňuje spolek mnoha dobročinných podniků, jak jen v jeho možnosti.

Prostředky, jimiž spolek docíliti chce účelu svého, jsou:

1. Přijímání členských příspěvků. Členové jsou: zakládající od 50 – 100 zl., podporující s ročním příspěvkem 10 zl., a činní, kteří platí nejméně 1 zl. ročně;

2. přijímání žaček za plat školní;

3. odbytí pokrmů ve škole spolkové uvařených za poplatek který přijde ku prospěchu účelům spolkovým;

4. přijímání zakázek na jídla jednotlivá i celé hostiny;

5. zařizování soukromých zábav a hostin;

6. vydávání knih i časopisů, jež pojednávají o domácnosti, o kuchyni i o nejnovějších vynálezech v oboru tomto.

Nejdůležitější výkon spolku v roce 1890 jest vydání Kuchařské knihy, sbírky vyzkoušených jídelních předpisů. Vydána péčí spolku »Domácnosť« (České školy kuchařské), nákladem knihtiskárny F. Šimáčka s 1113 předpisy a s velmi poučnou předmluvou. Kniha tato potkala se se všeobecným souhlasem, a nejlepším důkazem pro to jest, že první, druhé i třetí vydání jest rozprodáno úplně, a bylo nutno pořídíti vydání čtvrté, značně rozmnožené a opravené (obsahujeť 1393 předpisů).

Česká škola kuchařská, založená roku 1885 v rozměrech skromných, dosáhla vzornou péčí a neunavným přičiněním nynějšího rozkvětu svého. Dne 14. října 1895 oslaveno 10leté jubileum spolku »Domácnosť« na národopisné výstavě způsobem srdečným a důstojným.

V paměť jubilea vydán spisek: »Deset roků činnosti spolku »Domácnosť« (Česká škola kuchařská) v Praze«. Sestavila V. Lužická. Nákladem »Domácnosti«. Tiskem F. Šimáčka. Spisek lze dostati v místnostech spolku.

Česká škola kuchařská přesídlila se dne 8. dubna 1896 do Spálené ulice č. 24-II., kde pro své účely najala celé 1. a 2. patro. Aby vyhověti se mohlo naléhavé a dávno již cítěné potřebě, nešetřeno žádného nákladu, jen aby »Domácnosť« vládla místnostmi velkými, elegantně a vkusně zařízenými.

Zejména prostranný, nádherně upravený sál výtečně se hodí k uspořádání hostin, svateb, společenských večerů, přednášek atd.

Z četných doporučovacích a děkovacích přípisů, jež obdržela „Domácnost“, Česká škola kuchařská v Praze, za uspořádání hostin a obědů během svého trvání, uvádíme tyto:

Slavnému výboru spolku „Domácnost“ v Praze!

Ve schůzi výboru Odboru dam Ústřední Matice školské v Praze, konané dne 12. října t. r., bylo po návrhu paní Leopoldiny Ortové usneseno, všem dámám slavného výboru »Domácnosti« a předsednictvu jeho zvláště vzdáti upřímné a vřelé díky za obětavé spolupůsobení při pracích spojených s buffetem, o letošní Matiční slavnosti v Královské Oboře naším odborem pořádaným.

Tlumočíme tyto díky, k nimž výbor náš se cítí povinen a zavázán, používáme zároveň této příležitosti, abychom slavnému výboru poděkovaly za ochotné poskytování místností ke schůzím našim, připojujíce zároveň prosbu, aby laskavá přízeň tato i nadále nám byla zachována.

V Praze, dne 16. října 1894.

Za výbor Odboru dam Ústřední Matice školské v Praze

R. Tyršová, t. č. jednatelka.

Marie Gregorová, t. č. předsedkyně.

Velectěné dámy!

Správní výbor Umělecké Besedy vyslovil ctěnému spolku Vašemu plné uznání za výtečnou úpravu večeře, pořádané v Umělecké Besedě dne 4. listopadu t. r.

Podávajíce Vám o usnesení tom zprávu žádáme o laskavé zaslání účtu a znamenáme se v plné úctě

za správní výbor Umělecké Besedy v Praze,

dne 9. listopadu 1893

Jaromír Hrubý, jednatel.

Sob. Pinkas, starosta,

Slavný výbore „České Domácnosti“!

Slovutné dámy!

S vřelou vděčností si dovoluji Vašim Slovutnostem za velkou laskavosť Vašnostinu své nejuctivější srdečné díky vzdáti!

Před několika roky jsem se učila u pp. Křižovníků vařiti k úplné spokojenosti mé tehdejší učitelky, a začasté mi popřáno bylo, bych zde onde radou a skutkem vypomohla, a vždy k obapolné spokojenosti. — A přes to mohu říci, že jsem hrda na to, že mi ve Vašnostině ústavě popřáno bylo tak mnoho krásných a velmi chutných pokrmů, mně úplně neznámých, jakož i mnoho jiných praktických pokynů pro domácnost si osvojiti, že upřímně všem milým spolužačkám přeji, aby i ony tak hojný zdroj vědomostí z »České Domácnosti« nesly s sebou na památku, jako mně popřáno bylo.

Též si dovoluji velectěným slečnám učitelkám a šlechetnomyslné paní řídící vřele děkovati za obětavou, v pravdě mateřskou péči ke mně jakož i ke každé žákyni, bychom se řádně naučily, své vřelé díky vzdáti.

Jsouc delší dobu bez zaměstnání, byla jsem jednou přítelkyní vyzvána, bych šla za hospodyni, neměla jsem však ani vysvědčení jako kuchařka, ani že jsem se kdy vařiti učila. Požádala jsem Vás, slovutné dámy — ačkoliv jsem neočekávala, že tak velkomyslně prosbě mé vyhověno bude, a mně popřáno, bych celé tři měsíce Vašnostin blahodárný ústav bezplatně navštěvovala!

Zaplať Bůh! A žehnej Bůh veškeré Vašnostiny podniky, aby se mnohá, mnohá léta těšily z hojného zdaru a přízně a nesly steronásobné blahodárné ovoce ku rozšíření a chloubě českých paní a dívek! Ve vděčné památce mi též zůstanou moje milé družky, jimž děkuji za jejich upřímné přátelství a volám všem české »Na zdar!« a přeji, aby se všem jejich tužby a přání v brzce vyplnily!

Vašim Slovutnostem s nejhlubší úctou vděčně oddaná

Ludmila Bozděchová.

Slavnému výboru České školy kuchařské „Domácnosť“ v Praze!

S pocitem upřímné vděčnosti loučí se v hluboké úctě podepsaná s útulnými síněmi »Domácnosti«, kde laskavostí slav-

ného výboru umožněn jí byl bezplatný přístup ku vzdělání se na ústavě tak blahodárném a vysoce důležitém. Ve vděčné paměti povždy chovati bude tohoto slavným výborem jí prokázaného dobrodiní jakož i laskavosti a péče opravdu rodinné jak paní řídící tak i slečen učitelek, kterým dnes na důkaz své neobmezené vděčnosti a nelíčené úcty vzdává své nejvřelejší díky

v nejhlubší úctě

Milada Vlčková.

Slavnému výboru „Domácnosti", České školy kuchařské!

V hluboké úctě podepsaná vzdává své vroucí a srdečné díky za milostivé dobrodiní, jí bezplatným vyučováním prokázané.

S upřímným povděkem vždy vzpomínati bude na milou tu dobu v »Domácnosti« zažitou, na laskavosť a péči paní řídící jakož i slečen učitelek, jimž zároveň též tímto srdečně děkuje.

Za všecko dobré srdečné Zaplať Bůh!

V nejhlubší úctě

Marie Landsingrová.

Slavnému výboru „Domácnosti"!

Velectěné dámy!

V hluboce cítěné vděčnosti dovoluji sobě projeviti své upřímné a vřelé díky za bezplatné vyučování, mně dobrotivě poskytnuté.

Naučila jsem se tak mnohému dobrému a praktickému v umění kuchařském, a upomínka na prokázané mi dobrodiní jakož i na dobu strávenou v milé »Domácnosti« utkví navždy vděčně v paměti mé.

Vzdávám též své povinné díky paní řídící a slečnám učitelkám za milou péči a ochotu, jíž nám prokazovaly, a loučím se srdečně se všemi mně tak milými družkami naší České školy kuchařské.

Ještě jednou za vše vroucí Zaplať Bůh!

Fany Trejbalová.

V Praze, dne 4. února 1897.

Slavné ředitelství „Domácnosti“!

Vaše výborná odchovanka, vysocectěné dámy, naše hodná dceruška Blaženka, dovoluje si Vám oznámiti, doplňujíc tímto přihlášku svou, že bude v neděli odpůldne po 5. hodině svatební hostině přítomno celkem 26 hostí. I myslím, kdyby bylo o jednoho více nebo méně, že nebude asi vaditi. Pivo, a to plzeňské ráčíte dodati dle přelaskavého slibu Svého na účet náš samy, víno dodáme tam již v sobotu my, totiž zeť náš p. Suchánek, a prosíme, abyste přijati je ráčily zatím v opatrování.

Račte tudíž, vysoce ctěné dámy, učiniti dle tohoto náležité opatření.

Se vší úctou oddaný

Fr. A. Urbánek.



Magdalena Dobromila Rettigová.



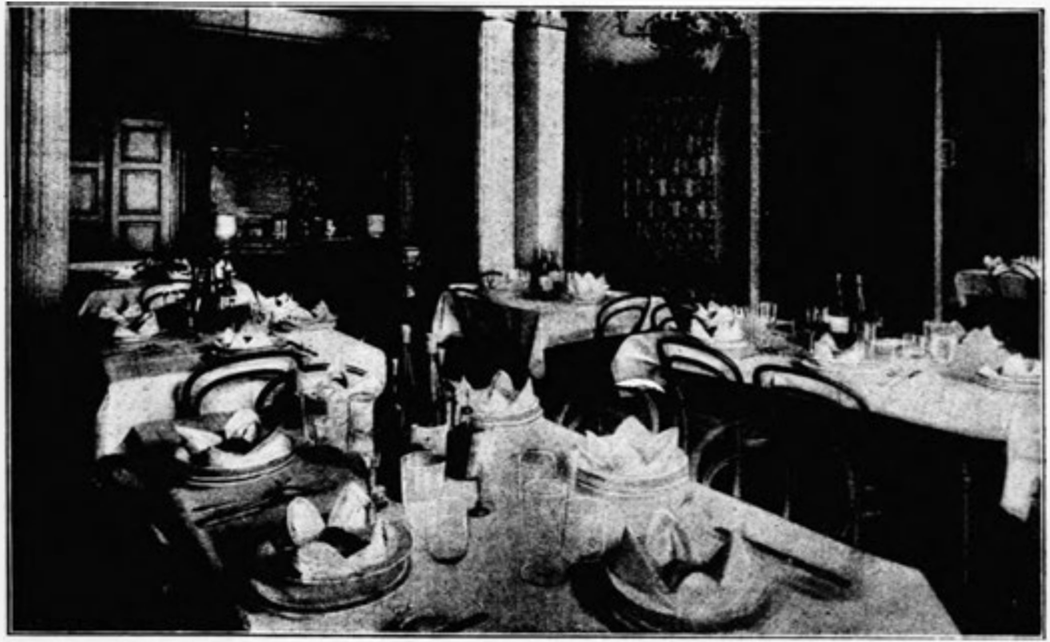
Dům Stýblův v Praze (Václavské náměstí č. 28 n.), ve kterém se nacházely místnosti spolku „Domácnosti“, české školy kuchařské, od prvního roku jejího založení 1885 do r. 1896.



Dům (na Spálené ulici č. 24 n.), ve kterém se v 1. a 2. poschodí od r. 1896 nacházejí místnosti spolku „Domácnosti“, české školy kuchařské.



Kuchyně.



I. jídelna.

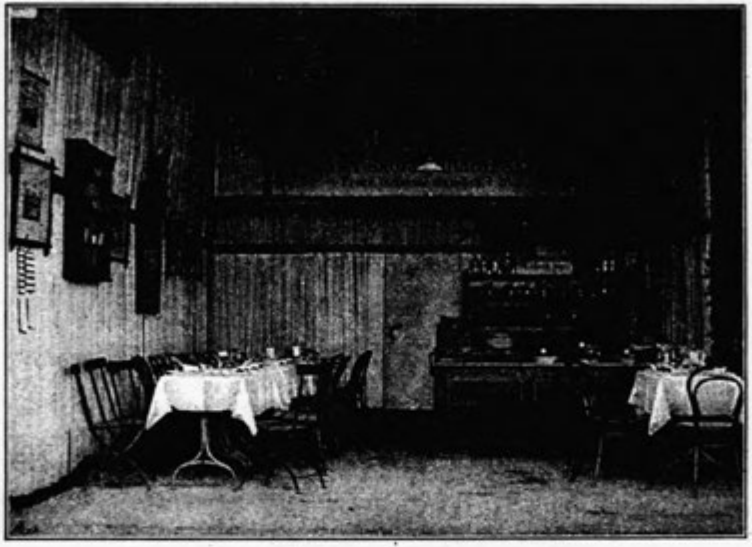


II. jídelna.



Dvorana.

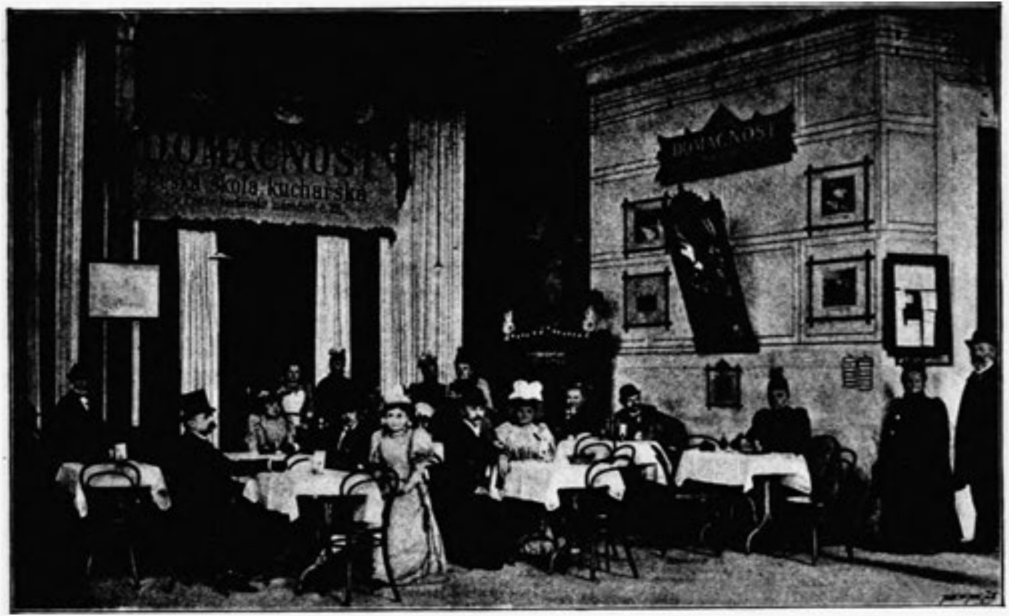






Ochutnavárna „Domácnosti" na Jubilejní výstavě v r. 1891.

Na Zemské jubilejní výstavě r. 1891 „Domácnosť" zastoupena byla v přední řadě mezi ochutnavárnami a vyznamenána diplomem s právem ražení **zlaté** medaile.



Ochutnavárna „Domácnosti“ ve dvoraně Průmyslového paláce o výstavě národohospodářské v Praze r. 1892.



Ochutnavárna „Domácnosti“ na Národopisné výstavě v Praze r. 1895.



Stará měšťanská kuchyně z Národopisné výstavy v r. 1895, zařízená spolkem „Domácnosť“.